LEVURES SÉLECTIONNÉES EUGENE GERMAIN AIX-EN-PROVENCE

51e Année. — N° 8 Dimanche 25 Février 1934.

Tome CI

IMPERIAL MYCOLOGICAL INSTITUTE 26 FEB. 1934

PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

Fusionné avec " *Le Messager agricole du Midi* " et " *La vigne americaine* "

Fondateur : **Léon DEGRULLY**

Publié ous a direction de!

L. RAVAZ et **P. DEGRULLY**

Correspondant de l'Institut (Académie des Sciences), Membre de l'Académie d'Agriculture de France, Directeur honoraire de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier, Propriétaire-viticulteur

Dr ès sciences politiques, économiques et juridiques, Professeur d'Economie et de législation rurales à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier, Chargé de cours au Centre d'études d'Economie et de Législation viticoles de la Faculté de Droit. Propriétaire - agriculteur

Avec le concours de MM. les Professeurs de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologiques d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs

Le Progrès Agricole paraît tous les Dimanches

et forme par an 2 forts volumes illustrés de nombreuses gravures en noir et de planches en couleurs

PRIX DE L'ABONNEMENT :

France : Un an, 45 fr. — Pays étrangers, 75 fr.

Le Numéro : 1 franc

Adresser tout ce qui concerne la Rédaction, les Abonnements et les Annonces

AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

rue Albisson, 1, à MONTPELLIER

Chèque Postal 786 Montpellier Téléphone : 30-53

Reproduction interdite

L'Engrais "MACROGÈNE" est la fumure idéale de la Vigne.

Rendements très augmentés, parfois doublés

Reg. Com. Aix 1244.

Usine à VÉLY (Hérault)

EUGENE GERMAIN, à AIX-EN-PROVENCE.

SPECIALITÉS ŒNOLOGIQUES pour Traitements Préventifs et Licites des MALADIES DES VINS

Reg. Com. 1244.

Examen gratuit des Échantillons de Vin

Eugène GERMAIN

Chimiste-agronome, Expert près les Tribunaux

AIX-EN-PROVENCE

la page d'Ulysse Fabre

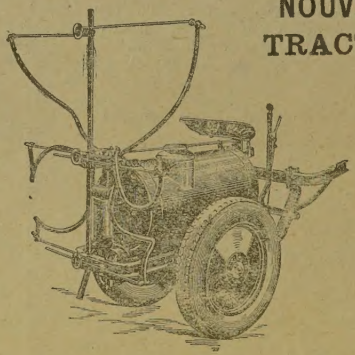
NOS INSTRUMENTS SPECIAUX POUR LA VITICULTURE

Pulvérisateur à dos

" SANS RIVAL "

le plus robuste, le mieux construit

NOUVEAUX PULVÉRISATEURS A TRACTION " VENTOUX "



MACHINES A GREFFER
Système " VIEUX "

Harnais viticoles " FABRE "

SOUFFLETS A VIGNE TOUS MODÈLES

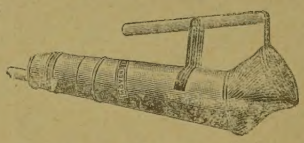
Pour les premiers soufrages

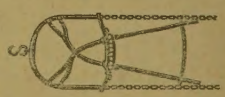
Employez notre soufflet à une main

' UNIC "

qui remplace avantageusement la

Boîte à soufrer





En vente chez les Quincailliers et Marchands de Machines Agricoles

Renseignements et Catalogues gratuits sur demande au

ETABLISSEMENTS ULYSSE FABRE

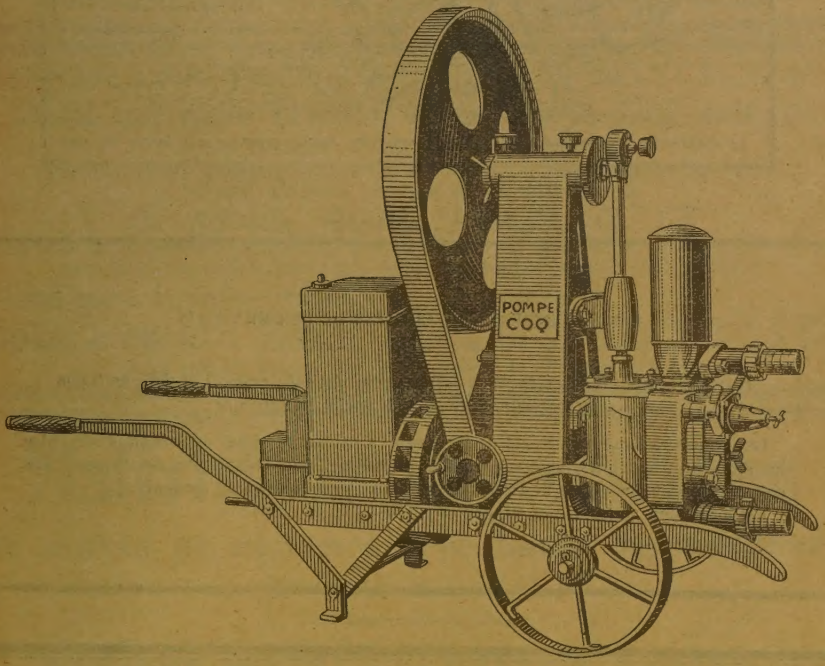
VAISON-LA-ROMAINE (VAUCLUSE - FRANCE)

Conception rationnelle -- Fabrication soignée
Fonctionnement parfait -- Prix avantageux

Autant de raisons péremptoires

POUR FIXER VOTRE CHOIX SUR LA NOUVELLE

MOTO-POMPE COQ



PARTICULARITÉS ESSENTIELLES :

Accessibilité complète de tous les organes :
Corps de pompe, piston en bronze phosphoreux avec fortes épaisseurs
Retour automatique à l'aspiration avec poignée.
Embrayage progressif à ressort et galet tendeur.
Vilebrequin et tête de bielle sur roulements à billes à rotule

TROIS MODELES : 175 - 125 - 80 hectos (débits réels)

Demandez prix et notices descriptives :

CÉLESTIN COQ & Cie Ingrs-Constrs

AIX-EN-PROVENCE

Agence à Béziers : 33, Avenue Maréchal-Foch

GRANDS RESEAUX DE CHEMINS DE FER FRANÇAIS

Transport entre les gares de Paris des bagages, des colis-express et des objets non accompagnés sur tout ou partie du parcours

Les grands réseaux ont décidé de réduire à 8 heures le délai de transmission entre les gares de Paris, qui est actuellement de 10 heures, pour le transport des bagages, des colis-express et des objets non accompagnés sur tout ou partie du parcours.

Cette décision sera mise en vigueur à partir du 30 janvier 1934.

Il n'y a qu'un seul Guano naturel :

LE GUANO NATUREL DU PÉROU

Un siècle avant l'industrie !
Les oiseaux du Pérou ont fabriqué
LE MEILLEUR ENGRAIS COMPLET
C'est un puissant engrais **naturel**

Le seul **Engrais riche purement organique** contenant azote, acide phosphorique et potasse sans aucun apport chimique

Exigez-le de votre fournisseur habituel ou adressez-vous à :

Pierre SOLÉAU, Agent général d'Importation, 61, Aven. de SAXE, PARIS (7e)
RENSEIGNEMENTS GRATIS & FRANCO

Pépinières Garonnaises

HYBRIDES PRODUCTEURS DIRECTS et PORTE-GREFFES

BOUTURES — RACINÉS — GREFFÉS
des meilleures variétés, cultivées et sélectionnées

au **DOMAINE DE BAGNOLS**
par CASTELNAU-d'ESTRÉTEFONDS (Haute-Garonne), Téléph. n° 1

ARBRES FRUITIERS, FORESTIERS & d'ORNEMENT
Spécialité de pêchers. — Maturité de Juin à Novembre.
Visite des Plantations en Août et Septembre. — Catalogue sur demande

HYBRIDES PRODUCTEURS DIRECTS SÉLECTIONNÉS
A. GRANEL, propriétaire, MAZEROLETTES, par GAJA-LA-SELVE (Aude) Tél. 2
BOUTURES — RACINÉS — GREFFÉS
des meilleures variétés anciennes, des merveilleuses variétés nouvelles
ayant fait leurs preuves en grande culture
S. 8745, 8916. 11803, C. 13
Elles vous donneront la quantité, la qualité, beaucoup de couleur, un degré alcoolique très élevé, pratiquement sans aucun traitement anti-cryptogamique
Viticulteurs ! Rendez-vous-en compte, demandez-le.
Colis Postal d'Essai contenant 25 bout. gr. S. 8745; 25 bout. gr. S. 8916 25 bout. gr. S. 11803; 25 bout gr. C. 13
pour 100 fr., franco gare destinataire ; sur simple demande

Matériel de Concentration

de moûts de raisin à très basse température
(Breveté S.G.D.G.)

DÉPENSE MINIMUM — QUALITÉ PARFAITE

Même matériel pour toutes concentrations

E. TROCOLLO FILS, CONSTRUCTEUR

56-58, rue Kléber — MARSEILLE

Licencié exclusif pour la vente
et la construction des

APPAREILS LEMALE

GARANTI 5 ANS
MANUFACTURE DES CYCLES
BALLIS
12, Rue du 11 Novembre
SAINT-ÉTIENNE
CATALOGUE GRATUIT
180f HOMME
140f ENFANT

PLANCHE MURALE

coloriée du Black-Rot

Prix : 10f,50 franco

EN VENTE au Bureau du Journal

VITICULTEURS !

L'Engrais indispensable à vos vignes est l'*AZOTE ORGANIQUE*, dont l'effet puissant et continu donne le meilleur résultat tout en évitant l'acidification de la terre et en lui donnant l'humus nécessaire.

L'Azote organique du *TOURTEAU* est la meilleure, la plus assimilable et la moins chère, mais exigez :

le Tourteau d'Arachides déshuilés

(PROGRÈS N° 31)

produit extra-sec, garanti **HUIT POUR CENT** d'Azote Organique minimum, des

ÉTABLISSEMENTS ROCCA TASSY & DE ROUX

9, rue Roux de Brignolles — MARSEILLE

PEPINIERES RICHTER

FONDÉES EN 1882

MONTPELLIER. BEZIERS. ALGER ORAN.

TOUTES VARIÉTÉS DE VIGNES

Nouvelle Succursale à AIX-EN-PROVENCE, 4, Boulevard de la République

Maison L.-A. ANGIBAUD fondée en 1877

CIE DU GUANO DE POISSON FRANCAIS

JODET-ANGIBAUD, SUCCR

Siège à LA ROCHELLE, 21/23, Avenue de Metz

Téléph.: 21-31 à La Rochelle ; 26 à Neufchâtel (P.-de-C.) ; 4 à Brévands, par Carentan
3 à Quéven (Morbihan) ; 7-30 à Lorient-Kéroman ; 21 à Gujan-Mestras (Gironde)
Reg. du Com. 837, La Rochelle

VINGT USINES modernes équipées électriquement certaines avec embranchement particulier et reliées aux Cies de chemins de fer.

NOMBREUX CHANTIERS sur tout le littoral français OCÉAN et MANCHE

SEUL FABRICANT

DES

Engrais les plus PUISSANTS

le GUANO DE POISSON FRANÇAIS

qui s'emploie dans tous les SOLS et sur toutes CULTURES
Résultats merveilleux sur plusieurs récoltes

et le

SUPERGUANO DE POISSON FRANÇAIS

plus spécialement préparé pour la fumure des

VIGNES

ou il donne depuis plusieurs années des **RÉSULTATS MERVEILLEUX** tant au point de vue de la pousse que de la fructification

S'adresser à la Maison à La Rochelle ou à ses nombreuses Agences
La Maison fournira les adresses de celles-ci sur demande

VIGNES AMERICAINES

:: **Pépinières de Plants greffés — Racinés — Boutures** ::

Pépinières d'Arbres fruitiers - Pêchers - Pommiers - Poiriers etc...

MAISON GALHAUD ST-ÉMILION (GIRONDE)

-: Vignes Américaines :-

Plants greffés de Cuve et de Table des variétés les plus usitées de toutes
Hybrides Producteurs directs, greffés, racinés et boutures régions
Racinés Porte-greffes. — Boutures greffables et pour Pépinières
Hybrides de Berlandieri 41 B, 420 A, 34 EM, 161 — 49, 31 R, etc...

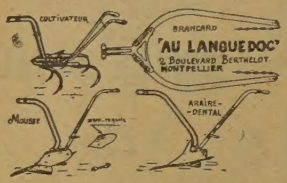
AUTHENTICITÉ ET SÉLECTION GARANTIES

Souscription aux Plants-greffés avec greffons fournis par l'acheteur

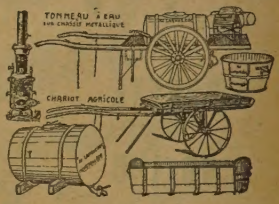
Prix et Renseignements par lettre sur demande

Pépinières BOUILLARD, à Grillon (Vaucluse)

" AU LANGUEDOC "



2, Boulevard Berthelot, 2
MONTPELLIER
- Téléphone : 34-28 -
Araires, Mousses, Brancards
Cultivateurs, Bisocs, Bineuses
Charriots à fumier
Tonneaux à eau et à sulfate



Echaudeuses, Pastières à vendanges, Vérin "W" sur tous pressoirs. – *Catalogue* "F" *franco*

LA POTASSE est indispensable à la vigne

Elle augmente
- LA RÉSISTANCE AUX GELÉES et aux MALADIES.
- LES RENDEMENTS.
- LE DEGRÉ ALCOOLIQUE DU VIN.

Pour tous renseignements, s'adresser à la :

SOCIÉTÉ COMMERCIALE DES POTASSES D'ALSACE
21, Rue Foch — MONTPELLIER
6, rue Ménerville — ALGER - 71, rue de Mostaganem — ORAN

Maison GENDRE
fondée en 1878
Téléph. nº 1, à QUISSAC (Gard) (France)
Toutes variétés de vignes -- Boutures -- Plants racinés et greffés

VIGNES AMÉRICAINES : Boutures, Racinés, Greffés
STATION D'ESSAIS D'HYBRIDES PRODUCTEURS
Léon CROUZAT, viticulteur, CARCASSONNE (Aude) *Tél. 6-32*
accepte de donner toutes garanties d'authenticité que demandera l'acheteur
Plantations et Pépinières sous le contrôle du Service phytopathologique - Greffage par souscription
On peut visiter toute l'année R. C. Carcassonne nº 3886

Eric COULONDRE
CADOULE, par Lunel (Hérault)

100 hectares d'Hybrides Seibel-Couderc
Bout. B.-Seyve
Collection complète, nouvelle hybridation
SEYVE-VILLARD
qui constitue une véritable révolution
en Viticulture

COMBINÉS BARRAL

pour la conservation parfaite
des œufs
PENDANT UN AN

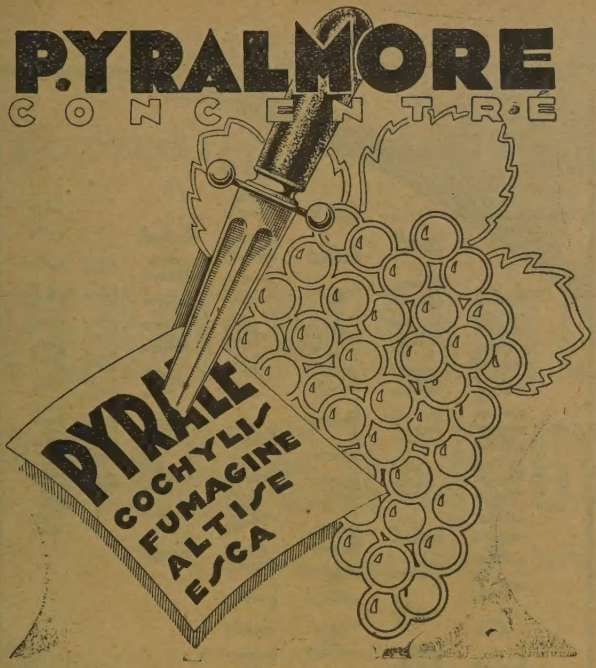
Prix : **11 fr.** *pour* **500 œufs**

Notice gratis sur demande

M. RIVIER, 8, Villa d'Alésia, **PARIS-14e**

P.YRALMORE

CONCENTRÉ



Complexe arséno-anthracénique biliaire

10 ANS DE SUCCÈS -- 2 ANS DE TRIOMPHE

.....« 60 o/o de Pyrales détruites avec les anciens pyralicides — plus de 80 o/o de chenilles mortes avec le « PYRALMORE concentré », solution arséno-anthracénique biliaire. La supériorité d'efficacité s'observe plus accentuée encore contre la fumagine ». **Docteur HUBERT-LAMOTHE.**

.....« Pour être au maximum efficace contre pyrale, cochylis, fumagine, esca, l'insecticide d'hiver devra être préparé et garanti suivant la formule arséno-anthracénique biliaire ». **ANALUSYS.**

SINFRA-PYRALMORE

BÉZIERS

les engrais
AZOTÉS
augmentent
la QUANTITÉ
et la QUALITÉ
des récoltes.

SYNDICAT PROFESSIONNEL DE L'INDUSTRIE
DES ENGRAIS AZOTÉS
4, Rue de l'Herberie, Montpellier

SULFATE D'AMMONIAQUE
NITRATE DE CHAUX
AMMONITRATES
NITRATE DE SOUDE
CIANAMIDE
POTAZOTE
NITROPOTASSE

Pour vos traitements d'hiver

une formule simple

employez le

PERMANGANATE DE POTASSE AGRICOLE

" RHONE-POULENC "

détruit radicalement toutes les vieilles écorces ;
supprime les champignons parasites et n'occasionne jamais de brûlures ;
favorise la régularité du débourrement et l'aoûtement des bois.

Pour le Printemps

la CALARSINE

" RHONE-POULENC "

est l'insecticide arsenical
le plus efficace
et le moins cher

Société des Usines Chimiques RHONE-POULENC

21, Rue Jean-Goujon -- PARIS (8e)

LE VÉRIN-PRESSOIR HYDRAULIQUE

"HYDROVIS"

est

LE PLUS SIMPLE : 1 Cylindre, 1 Piston, 1 Pompe à 1 piston

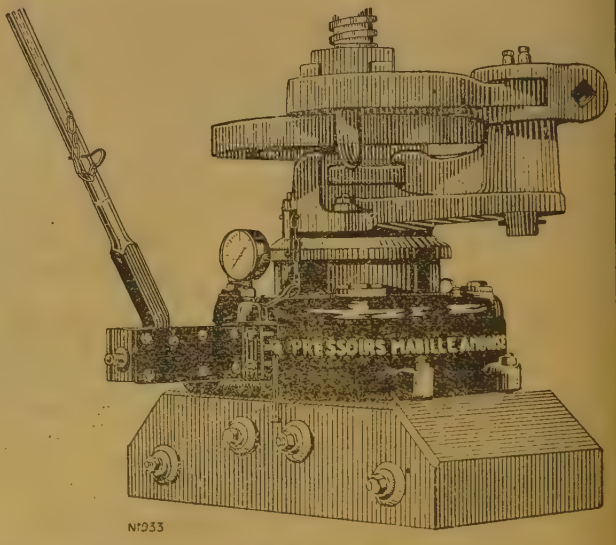
LE PLUS ROBUSTE : Pièces renforcées entièrement construites dans nos Usines, avec des matériaux de qualité contrôlée, suivant les données d'une expérience de plus de 40 ans. (Le Premier Vérin MABILLE a été livré en 1890).

LE PLUS PUISSANT : Puissances échelonnées allant de 50 tonnes pour la vis de 7cm à **260** tonnes pour la vis de 16cm. (**Puissances garanties**)

LE MOINS CHER : A PUISSANCE ÉGALE (Demandez nos prix)

Le Vérin "HYDROVIS" se monte sur ***toutes les vis*** même les plus anciennes

Un seul homme au levier de l'*HYDROVIS* obtient des pressions atteignant le TRIPLE de celles produites par 4 hommes au levier de l'Ancien appareil.



PRESSOIRS MABILLE

AMBOISE (Indre-et-Loire)

Renseignements franco R. C. Tours 195

Démonstrations à domicile **Dépôt à Béziers** **Maison fondée en 1835**

Illustration de J. TOUCHET
extraite de L'ÉLOGE DE LA FOLIE, *d'*ÉRASME.
(RENÉ KIEFFER, Éditeur, 18, rue Séguier, PARIS).

51e Année. — N° 8 25 Février 1934

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Ravaz. — Chronique. — Pour le vin (avec une planche en couleurs) ; — Encore les gelées ; — Dépérissements et sous-solage ; — Encore les fumures — La destruction de la vendange blanche à l'automne dernier 173
C. Houdayer. — Expérimentation d'engrais chimiques sur vigne 179
Ed. Zacharewicz. — Culture du pommier 181
B. Seyve-Villard — Notes sur les hybrides vinifera B. Seyve-Villard 183
J. Faure. — La culture du pêcher de plein vent 185
Camille Desserre. — Sur la concentration 187
Calcat. — Observations sur la résistance à la sécheresse de quelques cépages à l'Ecole d'agriculture de Sidi-bel-Abbès 188
Informations et Communications des Sociétés agricoles. — Foire aux vins de Champagne. — Légion d'honneur. — Semences d'avoine. — IIe Foire internationale de Tunis 189
Bibliographie. — Le travail du bois à la ferme, par R. Champly 191
Bulletin commercial. — Observations météorologiques

CHRONIQUE

Pour le vin

(avec une planche en couleurs)

La planche en couleurs, *Pour le vin*, que nous donnons dans ce numéro, montre, d'une part, le buveur de vin, bien portant, prospère, réjoui, voyant la vie comme elle doit être vue, tout en rose : et, d'autre part, le buveur d'eau, exsangue, disparaissant sous la table, triste et lamentable.

Nous la publions comme illustration des bienfaits et des vertus du vin et des méfaits de l'eau, qui ont été reconnus et proclamés par les médecins dans les Congrès, Cours, Leçons, Conférences, Consultations — et dans les Banquets aussi.

Elle n'apprend rien à nos lecteurs, mais elle pourrait servir à une propagande en faveur du vin s'ils voulaient bien la communiquer à leurs amis, connaissances, relations, qui ont encore besoin d'éclaircissements sur ce sujet.

Encore les gelées

Les forts abaissements de température que nous avons eus n'ont pas ému sensiblement les vignerons ; ils leur ont paru insuffisants pour causer des dégâts sérieux. Et cela est vrai. Mais les dommages existent tout de même. Dans nos régions, Phenix carariensis n'est pas très résistant aux froids : il est détruit à une tempé-

rature relativement peu basse. Il semblait cependant avoir résisté cette année. Puis peu à peu les feuilles extérieures se sont mises à se dessécher, puis le cœur, qui n'a presque plus rien de vivant. Il est probable qu'il faudra tout arracher.

C'est que, comme je l'ai déjà dit, les gelées sont venues brusquement après les pluies qui avaient gorgé les tissus d'eau et même contribué à les maintenir à l'état de vie active, donc sans résistance. Les mêmes choses se sont passées pour d'autres végétaux, et même pour les matériaux de revêtement des murs de clôture ou des maisons.

Les pêchers dans la vallée du Rhône auraient aussi été assez éprouvés. La deuxième couche d'écorce qui, étant vivante, est d'un vert clair présente une couleur chocolat, signe de destruction par la gelée.

La vigne a elle aussi été gorgée d'eau, et elle a été éprouvée non pas sur de vastes étendues, mais sérieusement dans quelques régions.

Dans la vallée de la Saône, par exemple, il semblait n'y avoir aucun dégât. Mais voici les nouvelles que nous recevons à ce sujet :

« Vous m'avez fait l'honneur de me consulter sur l'importance des dégâts causés aux vignes de ma région, par les gelées de décembre dernier. Je vous adresse ce jour, par colis-postal, des sarments de vignes hybrides et vinifera en deux catégories. La première comprend des sarments, tous de vinifera, prélevés en différentes communes du Mâconnais et du Beaujolais, rive droite de la Saône, sur des vignes en coteaux. Les vignerons avec lesquels je me suis entretenu, m'ont déclaré que dans ces régions, le thermomètre est descendu à —22° et —23°, mais pas de givre ; ils ne soupçonnent pas que les yeux de la vigne aient pu souffrir à cette température. En les sectionnant, il semble, en effet, qu'il ont la teinte verte habituelle.

Dans la deuxième catégorie, vinifera et hybrides, les sarments proviennent tous de mes vignes, situées en plaine, rive gauche de la Saône, dans l'Ain, et dont le niveau n'est que de quelques mètres plus élevé que celui de la rivière. Dans cette situation, comme je vous l'ai déjà signalé, le givre a persisté pendant les deux journées les plus froides, 17 et 18 décembre, donnant réspectivement —23° et —21°. Voulez-vous avoir la bonté d'examiner toutes ces variétés et me faire part de vos observations ; si les sarments de la première catégorie n'ont pas souffert, nous pourrons peut-être attribuer ce fait à l'absence de givre. Si, au contraire, les bourgeons sont endommagés, les dégâts pourraient s'étendre jusqu'à la région châlonnaise, où le froid a également dépassé 20° au-dessous de zéro.

Voici le détail de l'envoi : 1re catégorie, Chardonnay de Crèches-sur-Saône ; Gamay rouge, Crèches-sur-Saône ; Gamay rouge, de Chânes ; Gamay, de St-Vérand, toutes ces communes en Saône-et-Loire ; Gamay rouge de Juliénas, Rhône. — 2e catégorie : Seibel 2859, S. 4643, S. 5279, S. 5409, S. 5455, S. 5575, Baco 22-A et Gamay rouge dans l'Ain ».

J. Gatheron.

J'ai examiné les sarments de notre correspondant, et voici les résultats de cet examen :

	Nombre d'yeux détruits
1re catégorie :	—
Chardonnay de Crèche	tous bons
Gamay rouge, id.	5 o/o de détruits
Gamay rouge de Chasses	tous bons
Gamay de St-Vérand	tous bons
Gamay rouge de Juliénas, Rhône	tous bons

Toutes ces communes sont et Saône-et-Loire.

2me catégorie (vignoble de l'Ain) :

Seibel 2859	5 o/o de détruits
Seibel 4643	80 o/o —
Seibel 5279	tous bons
Seibel 5409	25 o/o de détruits
Seibel 5455	5 o/o —
Seibel 5575	5 o/o —
Baco 22-A	5 o/o —
Gamay rouge	100 o/o —

L'Ain a été plus atteint que le Rhône et la Saône-et-Loire. On voit aussi que les Américains sont plus résistants en général que les français.

La taille devra être faite avec plus d'attention que d'habitude.

Dépérissements et sous-solage.

Quelques viticulteurs font du sous-solage une pratique culturale courante. Elle ne doit pas, chez la vigne, donner des résultats favorables constants. La suppression annuelle des racines profondes ne peut être un bien, si l'ameublissement profond l'est. Il y a donc ici deux effets contraires, qui peuvent s'annuler : alors l'opération est sans utilité. Mais si les effets de l'ameublissement et de l'aération, qui en est la conséquence, l'emportent sur les effets nuisibles de la suppression des racines, le sous-solage est recommandable.

Où y a-t-il des chances qu'il ait des effets utiles ?

Depuis quelques temps, on se plaint d'affaiblissements de vignes greffées établies même sur les meilleurs porte-greffes : Rupestris, etc... Le mildiou de 1930 et 1932 doit y être pour quelque chose : nos vignes, cette année, ont été moins belles que les année précédentes : fait d'ordre général. Mais en voici un d'ordre plus particulier, et dont la gravité est indiquée dans la lettre ci-après :

« Les souches que je vous envoie viennent d'une vigne de Terret-bourret, greffée sur Rupestris du-Lot et âgée de douze ans. Pendant les premières années de greffe, très belle végétation et production en moyenne de 90 à

l'hectare. Depuis trois à quatre ans, il s'est formé un carré où les souches dépérissent et qui s'agrandit chaque année. Dans les deux souches envoyées l'une est complètement perdue l'autre commence à dépérir.

J'ai fumé cette vigne chaque année et depuis sa plantation à environ 350 à 400 grammes d'engrais composé par pied et en cuvette. L'année dernière, j'ai mis 350 grammes de super-guano de poisson 3-5-5 et 80 grammes de sulfate de potasse fin mars ; je ne sais si c'est à cause de la sécheresse, mais la vigne a été encore moins belle que les années précédentes.

Je ne sais à quoi attribuer ce dépérissement, est-ce un commencement de Court-noué ? ou quelque insecte qui s'attaquerait soit à la souche ou aux racines ?

J'ai mis un peu de terre, pour que vous puissiez avoir un aperçu du terrain. C'est une terre sablonneuse, terrain de plaine, ne craignant pas ou peu la sècheresse.

Je serais très heureux si vous pouviez m'indiquer quelle est la maladie qui commence à détruire cette vigne, si belle auparavant, et le traitement qu'il y a lieu d'appliquer, ainsi que la fumure à employer. »

Les souches envoyées ne sont atteintes d'aucune maladie parasitaire. Les racines, qui partent toutes du talon et qui sont assez belles, remontent vers la surface, au lieu de plonger ou tout au moins de tracer. Cela indique qu'elles n'ont pas trouvé devant elles un sous-sol favorable, au point de vue physique et mécanique.

D'autre part, le tronc du sujet et surtout du greffon, dont les bras du reste se superposent parfois et s'écrasent mutuellement, portent des cannelures, qui sont caractéristiques du Rougeau. Comme ici le greffon est à fruits blancs, c'est la Flavescence qui a dû se manifester au cours de la végétation.

Or *Flavescence* comme Rougeau est en relation avec le degré d'aération du sous-sol. Le sous-solage paraît donc s'imposer ici.

Cette affection s'atténue aussi sous l'action des engrais potassiques, 200 grammes par pied de chlorure de potassium seront certainement efficaces ; et bien que cette vigne ait reçu, l'an passé, une fumure qui, en raison de la saison, n'a peut-être eu aucune efficacité, il serait bon de favoriser la végétation par un apport d'engrais azoté actif : nitrates divers, ammonitre, etc...

*
* *

Il y a d'autre cas défectueux, la défectuosité étant due à un sol rendu trop peu profond par un plan d'eau qui, par moments, se rapproche trop de la surface. Nous en remettons l'étude à notre prochaine Chronique ; le sous-solage n'a, du reste, rien à faire ici.

Encore les fumures

Malgré la crise, on s'est remis, cette année, à fumer la vigne. On peut en juger par les quantités d'engrais qu'un syndicat viticole a livrées en 1932 et en 1933, à ses adhérents.

Voici les chiffres :

	1932-33 Campagne entière		1933-34 au 15 février
Superphosphate.....	140 tonnes	.....	260 tonnes
Sulfate de potasse....	35 —	.....	110 —
Chlorure de potassium	30 —	.....	120 —
Sulfate d'ammoniaque	102 —	.....	170 —
Fumier de bergerie...	4 wagons	.....	28 wagons
Tourteau (fumure)....	45 tonnes	.....	350 tonnes
etc..., etc.			etc.

C'est le tourteau, d'après ces chiffres, qui est le plus demandé, puis le fumier de bergerie, bref les engrais organiques. Ils sont évidemment préférables, et l'on en sait les raisons, mais à la condition d'être employés de bonne heure, avant et pendant l'hiver, pour que les pluies puissent les pénétrer et en assurer la transformation en éléments assimilables. Ceci au moins pour les régions chaudes et sèches.

Actuellement, il n'est pas encore tout à fait trop tard ; on peut donc en faire usage ; en les employant on ne risque que de voir reporté à l'automne ou au printemps prochain l'effet qu'on aurait voulu immédiat. Car les tourteaux se conservent tels quels bien en terre quand ils n'ont pu être transformés. Leur teneur en azote est à peine modifiée. Ex.: Après deux hivers, un tourteau à 6 o/o d'azote en contient encore 1,47 o/o.

On ne tient pas compte habituellement de la potasse et de l'acide phosphorique qu'ils contiennent.

En prévision d'un été sec, qui contribuerait encore à affaiblir nos vignes, il conviendrait d'associer à toute fumure organique, un élément immédiatement actif : nitrate de soude ou de potasse, etc..., ou mieux encore une demi fumure complète, constituée par des éléments solubles : ammonitre, nitrate de soude, etc.; superphosphate, chlorure ou sulfate de potasse, l'autre moitié en engrais organique.

On peut espérer ainsi un effet immédiat. essentiel cette année, et un effet prolongé, s'il ne fait pas trop sec, accompagnant la vigne jusqu'à la récolte.

Le fumier de bergerie, le migou, les crottins qui vont habituellement très bien seuls, auraient sans doute une efficacité plus grande s'ils étaient, cette année, associés par moitié à une formule chimique analogue à la précédente.

Dans les régions pluvieuses du vignoble français, les considérations qui précèdent sont moins à leur place que dans les régions chaudes

et sèches. On y peut donc employer toutes les formules de fumures, organiques ou chimiques qu'on voudra : on ne risque guère ici de voir les matières fertilisantes apportées rester inactives.

La destruction de la vendange blanche à l'automne dernier

« Permettez-moi de soulever dans le *Progrès Agricole* cette question qui passionne les viticulteurs producteurs de vins blancs et notamment par le cépage Terret-Bourret.

Depuis quelques années, l'invasion de Cochylis et d'Eudemis est insignifiante dans la commune de Péret : très peu de larves au printemps ; quelques papillons en juillet et, à la cueillette, les vers sont plutôt rares.

Mais dès que commence la véraison dans les cépages à peau fine, et notamment le Terret-bourret, la décomposition du grain apparaît, et en quelques jours, la base du raisin devient flasque, les grains crèvent, la grappe meurt et la récolte est gravement compromise, sinon perdue. Ce phénomène de la décomposition du grain et de la grappe est-il causé par la Cochylis ? Je réponds : non, et il faut chercher ailleurs, puisque les 9/10 des grains perdus, n'ont jamais été piqués par la Cochylis.

Dans notre région, certains quartiers présentant un sol formé d'alluvions de graviers fins sont très éprouvés ; les sols argilo-calcaires restent idemnes, avec les mêmes cépages et le même mode de culture et dans la même vigne ; la ligne qui délimite les différents sols détermine aussi la parcelle malade et la parcelle indemne.

Il semble donc que la constitution physique ou chimique du sol est la cause initiale et déterminante du mal.

J'ai prélevé un échantillon de terre sur la partie d'une vigne où il est presque impossible de sauver la récolte de Terret-bourret (et il en est de même dans tous les sols analogues), afin de le soumettre à l'analyse. Je l'ai remis au laboratoire attaché à la Station Œnologique et avant de procéder à l'analyse, j'ai pensé à vous soumettre la question et prendre votre avis ».

Paloc, à Pinet (Hérault.

Nous aimerions recevoir de nos lecteurs des renseignements relatifs à la question soulevée par notre correspondant. Il est très vrai que dans les communes situées dans la région de Péret, la vendange blanche a « fondu » dans l'espace de quelques jours. Botrytis y est sans doute pour quelque chose. Mais son entrée en action a dû être précédée par quelque autre phénomène. Serait-ce le champignon de l'Excoriose agissant sur la rafle, ou encore le raisin lui-même qui se flétrit parce que, en un point quelconque, il y a manque d'aliments, comme cela s'est vu ? Ou bien encore autre chose ? Ces questions seront étudiées en temps utile.

L. Ravaz.

On demande des sarments de Sicilien. Prière à nos lecteurs qui en possèdent de se faire connaître.

EXPÉRIMENTATION D'ENGRAIS CHIMIQUES
SUR VIGNE

L'expérimentation que nous avons entreprise et dont nous donnons les résultats ci-dessous a eu pour but de dégager les avantages éventuels d'une fumure potassique, utilisée sur vigne à doses croissantes, en Savoie.

Il s'agit d'une plantation de 4 ans, sur terrain plat et orientée Nord-Sud.

L'écartement des ceps est de 1 m. 20 sur la ligne et 1 m. 50 dans les interlignes.

Depuis la création de ce vignoble, le fumier de ferme seul servait de base à la fumure, une première fois à la plantation et, il y a deux ans.

Nous avons apporté une fumure uniforme en azote sur toutes les parcelles (sauf certains témoins), à raison de 200 kilogs de nitrate de chaux à l'hectare (N. C.).

La potasse (C.P.) fut employée à doses croissantes et une fumure complète réalisée en utilisant le mélange d'engrais suivant :

Chlorure de potassium.....	200 kilogs
Superphosphate.....	500 —
Nitrate de chaux.....	200 —

Toutes les parcelles comprenaient 3 rangées de ceps, longues de 80 mètres environ. Seule la parcelle avec fumure complète, située au centre du vignoble en avait 4.

Voici d'ailleurs leur disposition avec indication de la dépense à l'hectare pour chacune d'elles.

	326 fr.	160 fr.	409 fr.	160 fr.	466 fr.	160 fr.	492 fr.	160 fr.	573 fr.	
	1 are		1 are		1 are					
T	200 kil	T avec	300 kil.	T avec		T avec	400 kil.	T avec	500 kil.	T
S. E. (Sans engrais)	C P. à l'ha	N. C.	C. P. à l'ha	N. C.	E. comp.	N. C.	C. P. à l'ha	N. C	C. P. à l'ha	S. E. (Sans engrais)
				NITRATE DE CHAUX						
N° 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	(1
3 rangs	3 rangs	3 rangs	3 rangs	3 rangs	4 rangs	3 rangs	2 rangs	3 rangs	3 rangs	3 rangs

L'épandage des engrais eut lieu le 24 mars par une journée ensoleillée et l'enfouissement se fit par un labour léger. Deux binages furent exécutés pendant la végétation.

Les conditions météorologiques ont été très variables.

Avril fut en général très beau ; mai nous gratifia dans sa première quinzaine de nombreuses ondées, ainsi que les derniers jours de ce mois. La note dominante de juin fut également la pluie. Mais juillet, août et de nombreux jours en septembre furent secs et chauds.

La récolte se fit vers la mi-octobre et l'on pesa pour chaque parcelle, dix ceps, à la suite les uns des autres, dans la rangée centrale.

Pour la parcelle avec fumure complète, nous prîmes 10 ceps dans chacune des 2 rangées centrales et en fîmes la moyenne.

Les pesées et la prise de densité du moût furent faites sur place.

Voici les résultats obtenus au point de vue rendement et densité :

Ce tableau met en évidence l'action particulièrement heureuse de la potasse sur le rendement et la densité.

Superficie récoltée (pour 10 ceps)		Poids net obtenu	Densité au Salleron	Rendement en poids à l'ha.	Rendement en vin (1)	Nature des cépages
		kilos		kilos	hectol.	
Parcelle N° 1 (Témoin sans engrais)	18 m²	2,300	1.058	1,277	10,64	Jacquère
200 C. P. N° 2	—	4,900	1.070	2,722	21,88	(blanc)
N. C. N° 3	—	3	1.061	1,666	13,87	»
300 C. P. N° 4	—	4,600	1.080	2,555	21,29	»
N. C. N° 5	—	2,400	1.064	1,333	11,10	»
E. comp. N° 6	—	5,300	1.066	2,944	24,53	»
N. C. N° 7	—	2,400	1,063	1,333	11,10	»
400 C. P. N° 8	—	7,500	1,084	4,166	34,71	»
N. C. N° 9	—	3,600	1,065	2.000	16,66	»
500 C. P. N° 10	—	9,390	1,079	5,166	43,05	»
N. C. N° 11	—	3,400	1,063	1,888	15,73	»
T. S. E. N° 12	—	2,600	1,060	1,666	13,88	»

Nous remarquons toutefois que la parcelle N° 4 ayant reçu 300 kilogs de chlorure a fourni un poids de vendange légèrement inférieur à celle N° 2, où 200 kilogs de cet engrais ont été utilisés.

De même dans la parcelle N° 10 (500 kilogs de chlorure) la densité est de quelques dixièmes, *inférieure à celle de la parcelle N° 8 (400 kilogs de chlorure)*.

Dans le premier cas, ce qui est perdu en poids est compensé en densité et dans le second le phénomène inverse se produit.

La parcelle avec engrais complet, qui a reçu un supplément d'acide phosphorique, permet de récupérer largement la dépense, mais cet élément n'a pas eu sur le rendement une très grande influence (2 hect. en supplément), comparé à la parcelle N° 2 où fut utilisée la même dose de chlorure (200 kilogs), de plus la densité y est légèrement inférieure.

Par contre l'emploi de 400 et 500ᵏ de chlorure (la fumure azotée restant identique) a fait augmenter le rendement dans de notables proportions.

Il est possible que notre sol d'expérience fut pauvre en cet élément et qu'il faille lui en apporter un stock important, avant qu'une partie devienne disponible pour les plantes.

Cette expérience n'a évidemment qu'une valeur locale et doit être inter-

(1) En adoptant 120 kilogs de vendange pour 100 litres de vin.(?)

prétée en tenant compte des conditions météorologiques de l'année des variations possibles dans la composition du sol des parcelles, etc.

Or, la sécheresse de l'été n-a pas été bien favorable à l'action des engrais. Constatons toutefois que leur assimilabilité a été relativement bonne et cela sans doute, grà aux pluies d'automne et d'hiver qui ont maintenu dans la vigne un état de fraîcheur constant.

Le locataire du vignoble, devant les excellents résultats obtenus, nous demanda de lui communiquer les chiffres des rendements, afin de démontrer au propriétaire (la vigne étant à moitié frais) que leur intérêt commun était dans l'emploi généralisé de ces fertilisants, mais aussi dans le partage de la dépense !...

C. Houdayer,
Professeur d'agriculture.

CULTURE DU POMMIER

Le Pommier (*Malus communis*) est indigène de l'Europe ; on le rencontre en France dans les bois à sol profond et frais, surtout dans ceux des pays montagneux. C'est un arbre des climats tempérés, frais et même un peu humides ; les contrées sèches et chaudes lui sont peu favorables.

Les Pommiers croissent sur presque tous les sols, mais ils préfèrent ceux qui sont de nature argilo-siliceuse qui conservent une certaine fraîcheur, tout en ayant un sous-sol perméable. Il se refuse à croître dans les terrains tout à fait calcaires ou siliceux.

Le Pommier se multiplie de graines ou de greffes.

Le semis se fait en février jusqu'en mars. A l'automne, les plants sont repiqués en pépinière où on effectuera leur greffage.

La multiplication par greffage se fait sur trois sortes de sujets : les arbres destinés aux plantations des vergers en plein champ doivent être greffés sur franc et élevés à haute tige ou haut vent ; ils donnent ordinairement de très grands produits.

Les arbres nains, bas espaliers, doivent être greffés sur paradis ; c'est sur eux que l'on obtient promptement les plus beaux fruits.

Les pommiers greffés sur doucin conviennent pour les tailles en gobelet ou en cordons verticaux ou horizontaux ; on greffe aussi sur paradis ceux qui ont ces dernières destinations ; ils sont ainsi plus tôt à fruit, et portent davantage.

Les modes de greffage sont : la greffe en écusson pour les arbres nains, et la greffe en fente pour ceux à haute tige.

La distance à donner aux arbres de plein vent est de 6 mètres et celle à donner aux cordons horizontaux de 3 mètres.

Le sol doit être exempt de mauvaises herbes et meuble, la fumure aux engrais chimiques à y appliquer s'il est d'une richesse moyenne en éléments fertilisants peut être ainsi composée :

Pour arbre jeune.

Nitrate de chaux ammoniacal ou ammonitre...	100	grammes.
Sulfate de potasse.....	100	—
Superphosphate de chaux.....	300	—
Plâtre.....	300	—

Pour arbre en production.

Nitrate de chaux ammoniacal ou ammonitre...	500 grammes.
Sulfate de potasse.....	500 —
Superphosphate de chaux.....	2 kilos.
Plâtre.....	1 kilo.

La première formule sera mise au pied des arbres dans une cuvette en décembre ou janvier. La seconde entre les rangées des arbres en couverture et enterré par un labour croisé !

Comme forme à donner au pommier indépendamment de la haute tige est celle en cordon unilatéral qui est excellente pour les jardins. Elle se répand avec raison de plus en plus. On peut disposer les cordons, soit en bordures le long des allées, soit en gradins sur les plate-bandes, en avant des murs, soit même en plein carré, en gradins opposés, en faisant les rangs à un ou deux étages, selon l'espace et les circonstances. On obtient ainsi des récoltes abondantes et de belle qualité.

Pour établir des cordons horizontaux doubles. le premier fil de fer est placé à 0.40 centimètres au-dessus du sol et le deuxième à 0 m. 30 au-dessus du premier. Prendre des arbres d'un an de greffe afin de pouvoir les ployer facilement sur le fil de fer. On les taille en supprimant le tiers de leur longueur ; au printemps suivant, on les couche sur les fils de fer, en ayant soin de relever leur bourgeon de prolongement. Le premier arbre occupera le premier fil de fer, et le deuxième arbre le deuxième fil de fer placé au dessus. Pour maintenir chaque bourgeon de prolongement relevé on les attache sur des petits piquets.

Chaque année, on doit rabattre sur le fil de fer les rameaux de prolongement où chaque tige rencontrera la naissance de la tige suivante, dès ce moment, on greffera par approche sur le coude de l'arbre placé en avant.

Le cordon simple est établi de la même manière.

La taille pour haute tige ou bonne tige est celle en gobelet.

Les variétés à cultiver seraient les suivantes :

Pommier calville blanc d'hiver: fertile, fruit gros, très bon, mûr de décembre à mai, conduire à basse tige.

P. Jean Gaillard : fertile, bonne, conduire sur cordon, été.

P. Grand Alexandre : fertile, fruit gros, très bon, mûrit en août, conduire à haute tige.

P. Reinette du Canada : très fertile, fruit très gros, très bon, mûr de décembre à mars.

P. Grosse Valréas : fertile, fruit gros, très bon, mûr d'octobre à novembre.

P. Duchesse Royale d'Angleterre : fertile, tailles toutes formes, fruit gros, très bon, mûr de novembre à décembre.

P. Duchesse monstrueuse : gros fruit, bon, basse tige, mûr de septembre à octobre.

La récolte des fruits demande les mêmes soins et les mêmes précautions que pour les poires, bien que la pomme soit moins susceptible d'être endommagée que la poire. La conservation des pommes est, en général, plus facile que celle des poires ; n'expédier que des fruits de choix bien présentés.

Ed. Zacharewicz,
Directeur honoraire des Services agricoles de Vaucluse.

NOTES
SUR LES HYBRIDES-VINIFERAS B.-SEYVE-VILLARD [1]

Nous sommes heureux d'apporter cette communication aux lecteurs du *Progrès Agricole et Viticole* de Montpellier, faisant suite aux publications faites dans ce journal, sur les H. P. Seibel, Couderc et autres, pendant plus de 20 années consécutives, par MM. Desmoulins, directeur des Services agricoles de la Drôme, et V. Villard, viticulteur à Saint-Vallier.

Nous n'avons pas la prétention d'apporter ici la perfection, mais simplement de donner connaissance des travaux que nous poursuivons depuis de longues années, qui nous ont donné certes bien des mécomptes, mais qui, cependant, nous permettent de donner aujourd'hui des résultats tangibles, apportant un progrès dans le choix des variétés d'hybrides, et une amélioration sensible dans la culture de la vigne.

Nous avons actuellement près de 18.000 variétés de semis à l'étude qui sont notées chaque année attentivement.

Tous nos efforts tendent à grouper dans nos créations quatre qualités essentielles difficiles à réunir.

1° *La qualité.* — Nous nous sommes attachés à éliminer de nos champs d'expériences, toute les variétés faisant ressortir un goût de fox ou tout autre goût particulier désagréable.

A notre avis, plus que jamais, dans la crise que nous traversons, nous devons rechercher à augmenter la consommation du vin et du raisin, en invitant les viticulteurs à planter des cépages de qualité.

2° *La résistance.* — Ce résultat obtenu, il importait de donner à ces variétés l'immunité aux maladies qui est la raison même des hybrides. Nous apportons ici aux consommateurs la possibilité de lui fournir des raisins de table ou du vin n'ayant été souillés d'aucun produit.

Nous pouvons certifier que nos variétés n'ont subi aucun traitement quelle que soit l'année et l'intensité des maladies, 1930 et 1932 comprises, où certaines sont restées indemnes.

3° *La vigueur.* — La plupart de nos cépages sont doués d'une très grande vigueur, qui nous laisse espérer d'eux les meilleurs résultats dans la majeure partie des sols.

On a reproché aux hybrides de perdre rapidement leur vigueur. Nous avons le ferme espoir de voir nos variétés se maintenir vigoureuses, si la taille, la fumure et les soins culturaux sont faits comme il convient.

---

(1) Nous croyons devoir faire connaître dans notre journal toutes les variétés de vignes, hybrides ou non et qu'elle qu'en soit l'origine, de création récente, non pas en en recommandant la culture, mais pour les signaler à ceux de nos lecteurs qui désirent les étudier. - L. R.

4° *La grosseur de la grappe, du grain et la production.* — Dans nos croisements, nous avons cherché à obtenir des raisins et des grains approchant ceux des viniféras et une production régulière et abondante.

Nous donnons ici des notes, *moyennes*, techniques, recueillies chaque année sur chacun des numéros depuis leur création. Ces notes, un peu sèches pour un profane, seront plus instructives pour ceux qui s'intéressent à la vigne nouvelle.

1-72, blanc 1e T. — Très rustique, mais port un peu étalé.
3-160, noir précoce. — Intéressant mais un peu précoce pour notre région.
5-247, noir 1re. — Portait un peu de mildiou sur la feuille en 1930 et 1932, mais régulièrement fertile et bon.
5-276, blanc 1e précoce. — Recommandé en tous points. Son vin a été côté un des premiers à l'exposition viticole de Tonnerre, du 1er octobre 1933.
7-111, noir 2e. — De très bonne qualité, mais demande de bons sols.
11-318, blanc 1e T. — Grains ovoïdes, dorés, clairs. Grappes moyennes, serrées. Convient pour la table.
12-129, blanc 2e T. — Cépage de grosse abondance.
12-286, noir 1re. — Grappes moyennes, assez serrées.
12-303, blanc 2e. — Très vigoureux, convient pour les remplacements.
12-308, noir 2e. — Nous est indiqué comme bon greffon sur beaucoup de porte-greffes.
12-309, blanc 2e. — Grains ovoïdes, rosés, très bon. Peut convenir pour la table.
12-327, noir 2e. — Grappes assez grosses, moyennement serrées.
12-328, noir 2e. — Grappes serrées, à grains ovoïdes.
12-347, noir 2e. — Grains ovoïdes. Peut convenir pour les remplacements.
12-358, blanc 2e T. — Grappes peu serrées, grains ovoïdes, dorés, clairs. Convient pour la table.
12-375, blanc 2e T. — Intéressant en tous points. Peut convenir pour la table.
12-397, noir 2e T. — Recommandé surtout pour les remplacements.
12-413, blanc 2e T. — Grappes un peu serrées, grains arrondis, dorés. Peut convenir pour la table.
12-417, noir 2e. — Grains olives, croquants, très bon. Raisins un peu serrés. Un des plus remarquable, pour la finesse de son vin.
12-426, noir 1re 2e. — Teinturier très intense.
12-789, noir 1e T. — Grappes assez serrées. Trop fertile ; à tailler court.

D'autres variétés ont été remarquées par les visiteurs de nos collections. Nous nous excusons de ne pas donner les notes les concernant ; tenant essentiellement à opérer une sélection rigoureuse ; nous voulons les expérimenter encore et ne pas les noter ici trop prématurément.

Nos variétés sont expérimentées et cultivées directes, à proximité du Rhône, qui facilite les invasions de mildiou, et dans un sol de diluvium alpin, graveleux, sec en été, où les numéros à résistance phylloxérique faible périclitent facilement.

Notre sol est complètement dépourvu de calcaire, nous ne pouvons donc donner aucune indication à ce sujet pour l'instant.

C'est la raison pour laquelle nous avons demandé à M. Bouart, domaine de Bagnols-de-Grenade, par Castelnau-d'Estrétefonds (Haute-Garonne) et à M. Coulondre, à Cadoule, par Lunel (Hérault), de bien vouloir nous aider de leur compétence unanimement appréciée, pour expérimenter et étudier la résistance aux calcaires de nos variétés, ainsi que leur affinité sur les porte-greffes usuels, dans des terrains et sous des climats différents,

Nous prions MM. les viticulteurs qui feront l'essai de nos variétés de nous faire part des résultats obtenus dans leur région, nous indiquant en même temps la nature du sol où elles sont cultivées; ce qui nous permettra de renseigner les viticulteurs avec plus de certitude. Ce dont nous les remercions à l'avance.

B.-Seyve-Villard
Hybrideur à Saint-Vallier (Drôme)

LA CULTURE DU PÊCHER DE PLEIN VENT [1]

II. — LE MILIEU QUI CONVIENT AU PÊCHER

Le climat. — On a dit que l'arbre prospère partout où vient la vigne; dans nos régions, cette affirmation s'applique au pêcher et on s'accorde même pour reconnaître que cet arbre et le cep s'accommodent parfaitement l'un de l'autre.

Parmi tous les arbres à fruits à noyau, le pêcher est un des plus sensibles au *froid*; d'après M. Déaux, de l'Ecole d'Arboriculture d'Ecully, il entre en végétation à la température moyenne de 12°C (abricotier 6° C., prunier 9 à 10° C, cerisier 9 à 10° C.); ses fleurs gèlent à —3°5 quand elles sont écloses et à —2°5 quand elles perdent leurs pétales. Mais ses jeunes fruits, à la chute du calice, à la *nouaison*, sont encore plus délicats puisqu'une température de 0° les fait périr.

Cette sensibilité au froid explique pourquoi les *gelées de printemps* sont parfois néfastes à la pêche en certains points particulièrement exposés: vallées fermées, bas-fonds humides, territoires où l'air froid ne trouve pas d'écoulement. Les plantations de coteau sont en général à l'abri de ces gelées qui ont parfois détruit des récoltes entières: ainsi, en 1933, un abaissement brutal de température a causé de graves dégâts, en une seule nuit, dans les régions de Serrières, d'Andance, de Sarras, dans l'Ardèche, et plus encore dans la plaine de Saint-Rambert d'Albon, dans la Drôme.

Pour éviter ces ennuis, on fera donc bien de s'assurer, avant de planter, que les gelées de printemps ne sont pas trop à craindre dans le futur verger; sinon, il faudra prévoir une taille plus tardive — opération toujours recommandable — et donner à l'arbre une hauteur plus grande qui lui

(1) Voir p. 131.

permettra d'échapper aux atteintes du refroidissement. La protection par les nuages artificiels qui n'a pas, à ma connaissance, été utilisée encore sous notre climat, serait peut-être intéressante à envisager.

Quant aux *gelées d'hiver*, elles paraissent bien inoffensives dans nos vallées; on a bien signalé, cette année, après les froids très vifs de décembre 1933, quelques dégâts sur rameaux jeunes dans les régions du nord de l'Ardèche et de la Drôme; mais il est difficile de préciser leur cause et de dire s'ils sont imputables au froid ou au coryneum.

Les grosses *chaleurs*, les températures extrêmes de l'été, ne semblent pas non plus très préjudiciables au pêcher et même aux expositions favorables, les cas de grillage de feuilles ou de fruits sont très rares dans la culture de plein vent.

Le pêcher craint par dessus tout l'*excès d'eau*, tant dans le sol que dans l'atmosphère; par contre, il s'accommode des *terains secs*, notamment dans la vallée du Rhône où il peuple les terrasses du diluvium alpin (plaine des Châtois, entre Valence et Tain, par exemple). Cependant, il serait exagéré de dire que la production est abondante en sols très secs; au contraire, la nécessité des arrosages est bien admise par tous les producteurs qui désirent obtenir des pêches volumineuses et à maturité échelonnée de juin à l'automne.

Le sol. — On rencontre le pêcher dans des sols d'origine très variable, mais qui sont tous caractérisés par leur teneur faible ou nulle en calcaire. Ce que l'on appelait autrefois les « terres à vignes » semblent lui convenir particulièrement: sols granitiques ou alluvions du granitique, alluvions des vallées, sols caillouteux, secs et chauds du diluvium alpin donnant des pêches remarquables, surtout par leur coloris et leur saveur.

En somme, il importe peu que le terrain à complanter soit riche ou pauvre; il importe bien davantage qu'il soit *sain, profond, neuf* et *sans excès de calcaire.*

Les racines doivent pouvoir s'étendre librement dans le sol, ne pas végéter dans une couche trop compacte, ni atteindre une zone trop humide où l'asphyxie les guette. Ces conditions excluent les terres argileuses, argilo-siliceuses, même argilo-calcaires, compactes, lourdes, froides et souvent trop chargées d'eau.

Par contre, comme toute plante, le pêcher aime les fonds qu'il peut facilement explorer par son système radiculaire, d'abord pour trouver sa nourriture, ensuite pour atteindre, dans les profondeurs, une zone de fraîcheur, réserve naturelle d'eau pour les époques de sécheresse. C'est pour cela que les sols profonds sont préférables aux sols superficiels et l'habileté de l'arboriculteur consistera à réaliser cette condition avant la plantation.

Comme les autres végétaux, le pêcher préfère aussi les sols « *neufs* », c'est-à-dire ceux n'ayant pas porté depuis longtemps de culture arbustive. On sait, en effet, qu'à l'emplacement d'arbres arrachés avant ou après leur mort, les nouvelles plantations ne se développent pas, périclitent et meurent d'autant plus vite que le *pourridié* trouve un milieu plus favorable à son développement. A défaut de sols neufs, on utilise des terroirs anciennement plantés, mais il faut, soit désinfecter le terrain, opération longue, coûteuse, peu pratique, soit laisser « reposer » le sol: à cet égard, l'action bienfaisante de 4, 5 ou 6 ans de luzerne — compte

non tenu des avantages spéciaux que présente cette culture pour la fertilité du sol — est bien connue des vignerons et des arboriculteurs.

En ce qui concerne *l'excès de calcaire*, il est d'autant plus difficile de se prononcer sur ses dangers que les meilleures pêcheraies sont justement établies en sols presque dépourvus de carbonate de chaux et que les plantations ne font que commencer à gagner les terrains calcaires. Des cas de chlorose se sont manifestés et certains vergers ont même été abandonnés pour cette raison. Ce n'est pas ici à étudier les moyens de lutte contre la chlorose d'autant plus qu'on manque de données exactes sur la résistance du pêcher au calcaire. Disons simplement que les essais de greffage sur amandier, résistant à la chaux, ne semblent pas avoir donné satisfaction pour des raisons qui seront étudiées plus loin.

J. Faure,
Professeur d'Agriculture

SUR LA CONCENTRATION

« Voulez-vous me permettre de répondre à la note de M. Galhaud, ingénieur agricole, que vous avez insérée dans le *Progrès* du 17 décembre. M. Galhaud trouve la concentration désastreuse au point de vue économique : n'est-ce pas l'appareil qu'il emploie qui lui rend cette concentration trop onéreuse ?

La petite coopérative que nous avons créée à concentré cette campagne 1150 hectolitres et le prix de revient a été de 10 fr. l'hect. de moût traité à 36° Baumé. Mais si nous n'avions pas voulu amortir aussitôt tous les frais d'installation, nous n'arrivions qu'à un prix de revient de 6 fr.

Nos moûts accusaient 9 degrés, nous avons remonté 10.000 hectolitres d'environ un degré.

Le cours des vins étant de 9 fr. le degré pour les vins de 9 degrés et de 10 fr. pour ceux de 10 degrés, donc 10 fr. par hectol. de bénéfice brut, si nous retranchons 4 fr. 50 par hectol. de transport, nous avons eu un bénéfice net de 550 fr. par 1000 hectol. de vin traité. Ce qui compte, c'est l'exonération du blocage.

La concentration, d'après M. Galhaud, ferait des vins de qualité inférieure par rapport à celle de la chaptalisation.

De quel appareil à concentré se sert-il ? Un grand nombre de concentrateurs ont été mis en service cette année. Ils se résument ou dérivent d'une simple marmite. Nous avons dégusté ces concentrés caramélisés avec un fort goût de cuit. Ils donnent malheureusement raison à M. Galhaud, les vins édulcorés par ces concentrés ne doivent guère briller par amélioration.

Mais comme pour les plants hybrides qui font des vins défectueux ou de qualité suivant le sujet, s'il est des appareils qui débitent un concentré parfait, d'autres en font qui sont loin d'en améliorer la qualité en partant d'un même moût.

L'éminent œnologue M. Astruc, peut lui répondre à ce sujet.

M. Galhaud se lamente d'avoir évaporé 50 barriques d'eau, alors qu'il devrait s'en réjouir. Est-ce qu'il compte pour rien ce petit désengorgement du marché ?

Si nous n'allions pas vers une pléthore désastreuse, on comprendrait la chaptalisation, laquelle n'améliore le vin qu'au point de vue alcool, mais augmente encore la quantité (vin + alcool = plus de vin).

Camille DESSERRE.

OBSERVATIONS

SUR LA

RÉSISTANCE A LA SÉCHERESSE DE QUELQUES CÉPAGES

A L'ECOLE D'AGRICULTURE DE SIDI-BEL-ABBÈS

Jeune collection de un hectare, comprenant 90 porte-greffes ou cépages différents, à la troisième feuille, ayant reçu 5 arrosages pendant l'été dernier. Mais la chaleur très forte et les violent coups de siroco avaient assez fortement endommagé la vigne ; une série d'averses survenues au début de septembre ont rafraîchi la température, les feuilles ont un peu reverdi et des pousses nouvelles ont surgi.

L'échelle adoptée pour les appréciations est à peu près la suivante :

très résistant : ne semble pas avoir souffert ;
résistant : un peu souffert, mais pas de feuilles sèches ;
peu sensible : quelques extrémités de feuilles séchées ;
sensible : nombreuses feuilles en partie séchées ;
très sensible : beaucoup de feuilles entièrement sèches ;
extrêmement sensible : toutes les feuilles desséchées.

I. — Porte-greffes

Riparia Gloire de Montpellier : sensible, un certain nombre de feuilles grillées sur les bords.

Rupestris du Lot : très résistant.

Riparia × *Rupestris* : 101-14, sensible. — 3306, très sensible, beaucoup de feuilles grillées, quelques-unes entièrement. — 3.309, extrêmement sensible, presque toutes les feuilles entièrement grillées sont tombées.

Vinifera × *Rupestris* : 935 et 1202, résistants. — Aramon × Rupestris Ganzin n° 9, peu sensible.

Vinifera × *Berlandieri* : 41 B, sensible. — 333 E. M., très résistant.

Riparia × *Berlandieri* : 157-11, 33 E. M., 34 E. M., 420 A., peu sensible.

Rupestris × *Berlandieri* : 261-50, sensible. — Hybrides Richter : R 110 et et R 99, très résistants ; R 57, résistant ; R 31, peu sensible.

Hybrides complexes : 150-15 (Vinifera × Rupestris × Berlandieri, peu sensible. — 1616 (Solonis × Riparia), résistant. — 216-3 Solonis × Rupestris), peu sensible.

II. — Producteurs directs

Tous sont greffés sur Rupestris du Lot sauf 4643 qui est sur 3309.

Rouges : 4643, très sensible, a même été accusé du déperissement, dû sans doute à sa grande vigueur et à son grand développement, le porte-greffe ne pouvant pas l'alimenter convenablement. Chez M. Léo Courtot, à Chanzy, il était, en effet, remarquable franc de pied comme rusticité et comme vigueur.

— C. 3, résistant. — 6:05, sensible, mais il portait une très forte charge, d'assez nombreux grains secs. — 1000 S., résistant, feuilles épaisses se ferment et se recoquevillent, mais ne séchent pas et restent bien vertes. — 5813, même observation que pour 1000. — 2007 S., peu sensible. — 4646, peu sensible. — 4986, peu sensible. — 5437, très sensible. — 5455, peu sensible. — 5487, sensible.

Blancs : 6468, peu sensible, bonne fructification, fruits un peu âpres.

III. — Cépages européens

a) *Sur 3309*

Rouges : Merlot, très sensible. — Gamay Fréault, sensible.

Blancs : Muscat d'Alexandrie, sensible, forte coulure et millerandage malgré le porte-greffe 3309. — Joannenc, sensible, mais les raisins très précoces furent détruits de bonne heure par les oiseaux et les guêpes, les pieds reprirent de la vigueur, donnant des repousses. — Riesling, extrêmement sensible, presque tous les raisins desséchés, ceux qui ne l'étaient pas ont mal mûri par manque d'assimilation chlorophyllienne, sont restés acides. — Muscadelle, très sensible, millerandage malgré le porte-greffe 3309. — Sémillon, extrêmement sensible, beaucoup de raisins secs. — Sauvignon, très sensible, beaucoup de raisins secs.

b) *Sur Rupestris du Lot*

Rouges : Terret gris, très sensible. — Aramon gris, résistant. — Grenache, peu sensible mais coulure. — Alicante Bouschet, résistant. — Mourvèdre, extrêmement sensible. — Morastel Bouschet, très sensible. — Malbec, peu sensible. — Grand Noir, sensible. — Durif noir, résistant. — Cabernet Sauvignon, peu sensible. — Cinsaut, résistant. — Aramon noir, peu sensible. — Frankamon, résistant. — Portugais bleu, peu sensible, mais très précoce, mêmes observations que pour Joannenc. Récolte détruite de bonne heure par les oiseaux et les guêpes. — Olivette noire résistant. — Muscat Hambourg, peu sensible. — Frankental, peu sensible, mais un peu de coulure. — Alphonse Lavallée, très sensible, assez forte coulure, millerandage.

Blancs : Panse jaune, sensible. — Roussette, peu sensible. - Servant, peu sensible. — Olivette blanche, résistant. — Muscat Frontignan, peu sensible, mais très précoce et raisins en partie séchés. — Dattier Beyrouth, peu sensible. — Citronelle-Aramon, résistant. — Chasselas doré, peu sensible, mais très précoce. — Ugni blanc, très sensible. — Terret blanc, sensible, des grains secs. — Picpoul blanc, sensible. — Clairette pointue, peu sensible. — Colombard, sensible. — Carignan blanc, peu sensible, tous les grains petits, ridés, peu de jus. — Clairette égreneuse, très sensible. — Maccabéo, sensible. — Terramon long, sensible. — Terramon rond, sensible.

CALCAT.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Foire aux vins de la Champagne.— Grâce à un temps magnifique et à une température idéale les vins obtenus en 1933 en Champagne ont atteint une qualité particulièrement remarquable.

Pour faciliter l'écoulement de ces excellents vins dont beaucoup se trouvent encore malheureusement immobilisés à la propriété par suite de la crise dont a souffert si durement le commerce du Champagne, l'Union syndicale des viticulteurs Champenois a décidé d'organiser en 1934 une foire aux vins qui se tiendra à Epernay les 22-23-24 et 25 mars dans les celliers de la maison Pol-Roger et Cᵉ.

A côté de vins blancs merveilleux, qui en période de prospérité commerciale auraient été recherchés par les négociants champenois pour être expédies à travers le monde en bouteilles casquées d'or ou d'argent, portant glorieusement leur millésime, les amateurs trouveront à la foire d'Epernay à des prix excessivement intéressants, des vins rouges et rosés particulièrement réussis en 1933, ainsi que quelques 1931 et 1932 dont la qualité s'est considérablement améliorée.

De façon à permettre aux acheteurs éventuels de pouvoir déguster en toute tranquillité, le Comite d'organisation a décidé de leur consacrer l'après-midi du jeudi 22 et du vendredi 23 mars. Durant ces deux jours l'entrée de la salle de dégustation sera réservée uniquement aux personnes munies d'une carte d'invitation.

Les dégustations seront entièrement gratuites.

Comme les années précédentes, une exposition de matériel viticole et vinicole sera annexée à la foire aux vins.

Négociants, Hôteliers, Restaurateurs, Débitants, Epiciers, Amateurs, rendez-vous à Epernay les 22 et 23 mars 1934, à la Foire aux Vins de la Champagne.

Pour recevoir une carte d'invitation, il suffit d'en faire la demande au secrétariat de l'Union syndicale des viticulteurs champenois, 34, rue Léger-Bertin, à Epernay (Marne).

Légion d'honneur. — *Au grade de commandeur.* — M. Pouriau (Adrien-Marie-Joseph Alphonse), directeur-adjoint au ministère de l'agriculture.

Au grade d'officier. — MM. Bidault dit Bidault-Bruchet (Louis-Antoine), viticulteur à Chaudenay (Saône-et-Loire), — Bonafé (Auguste), directeur de l'école nationale d'agriculture de Grignon (Seine-et-Oise).

Au grade de chevalier. — MM. Barbier (François-Albert), président de la société d'agriculture de Dijon (Côte-d'Or). — Bedout (Sylvain-Jean), président fondateur de l'association pour l'élevage et l'amélioration de la race bovine pyrénéenne. — Bidan (Jean Joseph), président de l'association agricole et viticole de Condom (Gers). — Fontanille (Henri-André-Lucien), directeur de l'union des syndicats agricoles d'Alger. — Germain (Maurice), viticulteur à Randon (Constantine.) — German (Ernest-Augustin), professeur d'agriculture adjoint à la direction des services agricoles des Bouches-du-Rhône. — Maurin de Brignac (Marie-Nicolas-Georges), président du syndicat agricole et de la distillerie coopérative de Limoux (Aude). — Morelli (Paul-Mathieu), viticulteur à Sartène (Corse). — Philippe (Louis-Joseph), directeur de la caisse régionale de crédit mutuel agricole du Loir-et-Cher à Blois. — Riboulet (Barthélemy Charles), viticulteur à Meurad (Algérie). — Seyssel (Joseph-Emile), viticulteur à Apremont (Savoie) — Vilcoq (Albert-Marie-Alexandre), président de la chambre d'agriculture du Loiret.

Semences d'avoine. - La ferme extérieure de Grignon met en vente des semences d'avoines calibrées et brossées au prix de 95 fr. les 100 kg, logé.

Lochow (jaune), Argus (recommandée), Orion, Versaillaise, Brileligo, Douglas Haig (noires), quelques variétés à grain blanc.

S'adresser à M. Bretignière, Directeur de la ferme extérieure de Grignon (Seine-et-Oise)

IIme Foire internationale de Tunis (1934). — Cette manifestation qui aura lieu du 14 au 29 avril 1934, groupe toutes les sections des grandes Foires internationales et le succès qu'elle remporte parmi les exposants, permet d'augurer des résultats encore plus importants que ceux de la manifestation qui a eu lieu en février 1933.

Des réductions très importantes ont été consenties sur les transports — tant pour les marchandises que pour les voyageurs.

Le commissariat général répondra à toute demande de renseignements qui lui sera adressée avant le 1er mars 1934, date de clôture des inscriptions.

BIBLIOGRAPHIE

Le travail du bois à la ferme, par R. Champly, Mécanicien Constructeur. — Un volume 12 × 19 de 206 pages, illustré de 78 figures, Broché, franco : 13 francs. — Librairie Agricole de la « Maison Rustique » 26, rue Jocob, Paris (VI).

Le fermier, l'habitant de la campagne, éloignés de la ville, ne peuvent avoir des ouvriers spécialistes qu'en payant des frais élevés de déplacement ; c'est pourquoi ils ont intérêt à faire eux-mêmes, avec leurs propres moyens, les travaux usuels d'entretien, d'amélioration du mobilier et des locaux.

M. René Champly a déjà écrit « *Le Fermier Constructeur* », « *Le fermier Mécanicien* », et « *Le fermier Electricien* », qui ont été favorablement accueillis ; le nouvel ouvrage : « *Le Travail du bois à la ferme* » contient *quarante et un chapitres* sur les bâtiments, les clôtures, les meubles de maisons et de jardin, la réparation des tonneaux, la construction d'un bateau, d'un baquet etc., qui complètent heureusement les précédents volumes.

Les explications claires et surtout précises que donne l'auteur, en les accompagnant de 78 gravures qui contiennent plus de 200 dessins, permettent réellement à chacun de réussir ces travaux du bois avec l'outillage rudimentaire qu'on trouve dans toute ferme. — Sur demande, envoi gratis et franco de Catalogue de la Librairie.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — On ne peut que répéter que les affaires de gros à gros sont sans aucune animation dans les Entrepôts parisiens, où le commerce ne semble pas éprouver le besoin d'augmenter ses approvisionnements.

Il en résulte que les prix payés pour les quelques transactions opérées n'ont pas varié.

Ces jours derniers, on aurait pu obtenir des vins d'Algérie rouge 11° autour de 143 fr., des vins d'Oran 12° à 167 fr. l'hecto environ, à quais de Paris.

GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle :*

Vins rouges	Cours en 1933	Cours du 12 févr. 1934	Cours du 19 févr. 1934
8°.....	Aramon 6° à 8,	Insuffisance d'affaires	Aramon de plaine
8 à 9°.....	60 à 100 fr.	pas de cote	8°5 à 9°, 75 à 85 fr.
9 à 10°.....	Montagne, 7°5 à 8°		Montagne 9°5 à 10°5
11°.....	95 a 115 fr.		90 à 100 fr.
11 à 12°.....	Costières, 8° à 9°		Montagne supérieur
Rosé, paillet, gris.°.	125 à 145 fr.		10°5 à 11°, 105 à 115
Blanc bourret.....	Blanc de blanc		Costières de
	120 à 160 fr.		11°5 à 12°, 125 à 140 f.
			Blanc d'aramon
			9,50 à 10 fr. 00
			le degré

— La Fédération des coopératives vinicoles du Gard a l'honneur de porter à la connaissance des viticulteurs les ventes effectuées au cours de la semaine du 12 au 17 février 1934 :

Cave coopérative de Fons : du 13-2, quelques fûts à 90 francs, paiement et retiraison immédiats ; du 16-2, 75 hectos vin rouge, 9 degrés 3 à 88 francs, mêmes conditions.

De nombreuses demandes ont eu lieu à notre coopérative : le prix offert à 88 francs l'hecto avec bonnes conditions ne trouve pas de vendeurs.

Alès. — Cours officiel du 16 février. — Vin rouge aramon, 8e degré 5 à 9 degrés, de 75 à 85 francs ; vin rouge coteaux, 9 degrés à 10 degrés, de 80 à 95 fr. l'hecto nu pris en cave. Tous frais en sus.

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1933	Cours du 13 févr. 1934	Cours du 20 févr. 1934
8°.....	Pas de cote	Pas de cote	Vins rouges, 8°5 à 10°5
9°.....			75 à 100 fr. l'hecto
10°.....			10°à 11°, 95 à 115 fr.
11°.....			9e moyen, 84 francs
Rosé.....			Rosé et blanc pas
Blanc de blanc.....			d'affaires signalées

Tendance à la hausse.

Cote de la Chambte d'Agricultnre de l'Hérault. — La Commission d'établissement des cours des vins et alcools nous communique :

Vins Rouges. — 9 fr. 25 à 11 francs le degré.

Blancs. — 10 à 12 francs le degré.

Alcools. — Tendance faible.

Béziers. — *Chambre de Commerce de Béziers St-Pons..* — Marché de Béziers. — Cote officielle des vins.

	Cours 1933	9 février 1934	16 février 1934
Rouges			
Plaine 7° à 8°.....	»		
Coteaux 9°5 à 11°5...	136 à 169	Coteaux 86 à 98 fr.	Plaine 80 à 96 fr.
Ht-coteaux 8°5 à 10°.	»		
Rosés			
Courants 8 à 9°.....	»		
Supérieurs 9 à 10°..	»		
Blancs			
Courants 10 à 11°...	»		
Supérieurs 10° à 11°5	»		

Pézenas — Cours des vins du 17 février 1934 :

Vins rouges 1933, de 9,00 à 9 fr. 75 le degrés ; vins rosés, de 8 à 9 degrés, »» à »» fr. »» le degré ; vins blancs, de »» à «» fr. »» le degré.

Olonzac. Vins rouges de 10 à 11°5, de 10 à 11 fr. 00 ; de 11 à 12°, de 11,50 à 12 fr. le degré, avec appellation d'origine Minervois.

Carcassonne.— Chambre de Commerce. — Cote officielle des vins du 17 février 1934 : de 8°5 à 9°, de 9 à 9 fr. 50 ; de 9 à 10°, de 9,00 à 10 fr. 00 ; de 10 à 11°, de 9,50 à 10 fr. 50 ; de 11 à 12°, de 10,50 à 11 fr. 00 le degré légal.

Narbonne. — Cote de la Chambre de Commerce de Narbonne, — Commission de constatation des cours. — Cours moyens pratiqués du 9 au 15 février.

Vins du Narbonnais, de 8 deg. 5 à 9 deg., de 72 à 86 fr. ; de 9 à 10 deg., de 86 à 95 francs ; 10 à 11 deg., de 95 à 115 fr. ; de 11 à 12 deg., de 115 à 138 fr. Moyenne des 9 degrés, 84 fr. l'hecto.

Lézignan-Corbières. — Cours des vins du Minervois et de la Corbière, récolte 1933 :

Minervois de 8°5 à 9°, de 9,50 à 10 fr. 00 le degré ; de 9 à 10°, de 9 fr. 50 à 10 fr. 00 le degré ; de 10 à 11°, de 10 à 10 fr. 50 ; de 11 à 12°, de 10,50 à 11 fr. 50.

Minervois et Corbières : de 10° à 11°, de 10 à 10 fr. 50 ; de 11 à 12°, 10,50 à 11 fr. 50 le degré.

Les ventes de vins. — La Fédération des caves coopératives du département de l'Aude nous communique :

Ventes effectuées dans la semaine du 4 au 11 février par les Caves coopétives de Conilhac du Plat-Pays : 335 hectos, à 10 degrés 8, 127 fr. ; 359 hectos, à 10 deg. 7, 125 francs.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan** (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1933	Cours du 10 février 1934	Cours du 17 février 1934
8	Pas d'affaires	8°5 à 9°, 9 à 9 fr. 50	8°5 à 9°, 9 à 9 fr. 50
9		9° à 10°, 9 à 9 fr. 50	9° à 10°, 9 à 9 fr. 50
10		10° à 11°, 9,50 à 10,25	10° à 11° 9,50 à 10,25
11		11 à 12°, 10,25 à 10,75	11° à 12°, 10,25 à 10,75
12 à 13°		le degré	le degré
15°			

Perpignan. — *Chambre d'Agriculture des Pyrénées-Orientales.* — Vins — Pas d'affaires signalées. Divers indices semblent indiquer que nous touchons à la fin de la période de marasme que viennent de traverser les marchés viticoles.

LOIRET. — **Orléans** (Cote Off. des Court. Asserm.). — Vin rouge Gris Meunier, la pièce nue, incoté.

Vin blanc de Sologne, la pièce nue, de 228 litres, 240 à 340 francs.

Vin blanc de Blois, la pièce nue, de 228 litres, 200 à 300 francs.

(Vins pris à la propriété, tous frais en sus).

LOT-ET-GARONNE. — **Marmande**, le 12 février. — Du fait de notre récolte déficitaire, les affaires n'ont pas été très actives dans notre région. En novembre il a été retiré pas mal de vins nouveaux avec des prix qui montaient sans cesse, les achats de début ayant été effectués sur la base de 20 fr. le degré-barrique, nous nous sommes trouvés à 25 et 26 fr. en fin d'année. Depuis le calme est complet, les transactions absolument nulles malgré les accommodements qu'on trouverait à la propriété.

Comme degré, la gamme varie de 9 à 10°5. Très beaux vins rouges, jolie robe, vins très souples. En vins blancs, les degrés sont sensiblement les mêmes.

Jura. — **Lons-le-Saunier.** — La récolte de l'an dernier, ayant été presque insignifiante dans la région, est en grande partie conservée par les récoltants pour leur consommation. Il s'est vendu au moment de la récolte un peu de vin blanc à l'Etoile à raison de 4 francs le litre brut pris sous le pressoir chez le vigneron, mais ces vins sont de qualité supérieure.

Le peu de disponible en vins de 1932 ou de 1933 qui reste chez les vignerons ne fait en ce moment l'objet d'aucune transaction ni en vin blanc ni en vin rouge ; on attend que se dessine mieux la récolte prochaine.

ALCOOLS

Montpellier. — **Esprit trois-six,** vin les 86 degrés, 480 à 475 fr. ; eaux-de-vie de marc 86°, 460 à »»» ; marc à 52°, 460 à 450 fr., pris à la distillerie. Tous frais en sus. Minimum 12 pipes.

Nimes. — Trois-six bon goût 100 degrés, 470 à 480 fr. ; trois-six marc 100° deg., 460 à »»» fr. ; eau-de-vie de marc 52°, 450 à »»» fr.

TARTRES

Marché de Béziers du 16 février 1934

Tartres 75 à 80 degrés bitartrate	3 fr. 00 à » fr. »»	le deg. casser.
Lies sèches 15 à 18 o/o acide tartrique	» fr. »» à » fr. »».	
— — 20 à 22 o/o —	2 fr. 25 à »,»»	degré acid. tot.
— — au-dessus.	3 fr. 70 à »,»»	—
Lies essorées 50 o/o.....	3 fr. 70 degré	—
Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique..	4 fr. 10 à » fr. »»	—

ogé sacs doubles, wagon complet départ.

à la propriété. tartre non extrait, 100 francs de moins aux 100 k environ.

Marché tendance stationnaire.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce* 20 février 1934

	Courant	Mars	3 de Mai
Blé.....	Incoté	Incoté	Incoté
Seigle.....	....	....	....
Avoine noire.	....	....	....
Avoine.....	46,75 A-47 V.	48,25 P.	54 P.

New-York, 8 février.

Blé roux d'hiver nouveau n° 2, disponible (101 fr. 3/4) les 100 kilos ; dur d'hiver n° 2, disponible (101 fr. 3/4) ; bigarré Durum n° 2, disponible incoté.

Maïs. — Disponible pour l'exportation 59 3/4.

Fret de grains pour le Royaume-Uni 18 à 24 ; pour le Continent 6 à 8.

GRAINES FOURRAGÈRES

Sauf spécification contraire, ces cours sont établis en francs aux 100 kilos.

Brienon (Yonne). — Trèfle violet 650 à 700 ; incarnat 375 ; blanc 675 à 725 ;

hybride 600 ; luzerne de pays 550 à 600 ; de Provence 650 à 700 ; minettes en cosses 200 ; écossées 400 ; vesces de printemps 140 ; d'hiver 175 ; sainfoin double 130 ; simple 126.

Le Mans (Sarthe). — Trèfle violet 700 à 875 ; blanc 675 à 750 ; hybride 550 à 700 ; luzerne de pays 600 à 725 ; de Provence 775 à 845 ; minettes en cosse 240 à 290 ; écossées 475 à 525 ; vesces de printemps 90 à 160.

POMMES DE TERRE

En francs aux 100 kilos (entre parenthèses date du mois) :

Aix-sur-Vienne (Haute-Vienne) (15), Beauvais 23 à 24 ; jaunes 34 ; saucisses 35. Offres abondantes de la culture, les froids étant terminés.

Châteaurenard (B.-du-Rh.) (15), 60.

Guéret (Creuse) (14), blanches 22 ; saucisses 35.

Hyères (Var) (13), 240 à 255.

Lyon (Rhône) (14), nouvelles 250 à 300.

TOURTEAUX

Marseille. — Tourteaux d'arachide décortiquée ordinaire Coromandel : fév., 36.50 N. ; mars, 36 N. ; avril, 36.75 N. ; mai, 35.25 N. ; juin, 35.50 N. ; juillet, 36 N. ; août, 36.50 N. ; sept., 37 N. ; oct., 37.25 N.

COURS DES ENGRAIS AZOTÉS

	Janv.	Févr.	Mars	Avril	Mai
	—	—	—	—	—
Sulfate d'ammoniaque, 20,40 o/o azote ammoniacal	92,70	94	94,50	—	—
Nitrate de chaux 13 o/o d'azote nitrique	78	79	80	80,50	81
Nitrate de chaux 15.5 o/o azote nitrique	86,50	90,50	91,50	92	92,50
Ammonitre granulé 15,5 o/o d'azote 1/2 ammoniacal, 1/2 nitrique	80	81	82	82,50	83
Cianamide en grains 20 o/o azote ammoniacal.	101	102	103	103	103
Cianamide en poudre huilée 18 o/o azote ammoniacal	91	92	93	93	93
Nitrate de soude synthétique, 15,5 o/o d'azote nitrique et du Chili	92,50	93,50	94,50	94,75	—
Potazote 12,5 o o d'azote, 25 o/o de potasse	92,50	93,25	93,50	—	—
Nitropotasse 16,5 d'azote, 25 o/o de potasse	122,50	123,50	124,50	125	125

Prix franco par wagon de 10 tonnes (gare grands réseaux Hérault) en sacs de 100 kilogs. Pour le nitrate de soude seulement les prix sont départ Sète.

DIVERS

Produits chimiques. — Nitrate de soude, 15-16 les 100 kil. 93 à 103 ; Sulfate ammoniaque, 20-21, 88,00 à 98 ; sulfate potasse, 48,52, 105 à 120 ; chlorure potassium, 48-52, 80 à 88 ; sylvinite riche, 20-22, 28,00 à 32 ; sulfate de cuivre crist. 98-99, 135 à 145 ; sulfate cuivre neige, 140 à 150 ; sulfate de fer 24 à 29. Superphosphate minéral 14, 26,50 à 30,00, logé gare Sète.

Montpellier. —, Imprimerie Charles Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 11 au samedi 17 février 1934

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1934		1933		1934	1933
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Angers						
Dimanche	4.0	—0.6	13 0	9.4	«	trac.
Lundi	6.2	0.0	10 0	8.8	«	«
Mardi	3 0	1 8	10.7	8 9	«	2.5
Mercredi	2.0	—0 8	13.0	0.8	«	1.4
Jeudi	6.3	1.0	12.6	9.8	«	— 0.1
Vendredi	10.6	1.4	11.0	9 4	«	trac.
Samedi	0 0	—3 0	6.4	5.4	»	»
Total					50.2	41.6
Angoulême						
Dimanche	5.9	—4.0	18 3	5.1	«	»
Lundi	5.0	—1.9	15.0	7.2	«	«
Mardi	3.4	—1.9	12.1	8.9	«	8.8
Mercredi	2.2	—2 0	12 6	8 3	»	6.2
Jeudi	—0.4	—3.5	12 4	10.6	«	1.0
Vendredi	9.2	—1.6	11 3	9.2	«	2.0
Samedi	6.2	—2.7	7.5	6.1	»	3 3
Total					81.5	92.8
Clermont-Ferrand						
Dimanche	—0.9	—15.0	21.8	3.7	«	«
Lundi	2.2	—4.0	14 3	1.9	«	»
Mardi	— 2.0	—12 8	11 4	3 6	»	9.2
Mercredi	—1.3	—6 1	9.6	2.4	«	2.0
Jeudi	—1.1	—7.8	14.2	4.7	»	»
Vendredi	3 9	—5.0	12.1	1.3	0.2	trac.
Samedi	12.6	— 7.1	6.1	4.1	«	13 7
Total					38.5	35.8
Bordeaux						
Dimanche	6.0	—4.0	18.3	4 1	»	»
Lundi	5 1	—3 2	14.5	7.2	«	«
Mardi	5.0	—4.6	12.5	8.0	»	10 4
Mercredi	0.9	—3 3	12.7	11 0	«	4.3
Jeudi	—1.4	— 2.3	13.1	10.5	»	2.1
Vendredi	9.0	—2.2	12.0	9.4	«	1.8
Samedi	2.1	—4.0	9.2	5.6	«	1.7
Total					86.9	109 3
Toulouse						
Dimanche	1.1	—7.0	19 9	0.0	»	«
Lundi	4.3	—4.8	19.6	2.5	»	«
Mardi	6.0	— 3.6	13.4	8 9	»	0.6
Mercredi	4.2	—4.3	13.2	11.0	»	7.4
Jeudi	1.2	1.9	12 9	9.5	«	0.7
Vendredi	0 5	—3.2	10.4	9.3	»	9.4
Samedi	12.6	—3.6	7.9	7 3	»	11.2
Total					80.9	56.7
Perpignan						
Dimanche	7.0	—0.6	26.0	7.0	»	«
Lundi	9.4	2.5	23.7	8 5	»	»
Mardi	11.5	3 9	18.1	8.7	»	»
Mercredi	12.7	2.6	17.4	14.7	«	»
Jeudi	16.4	4.6	18.9	13.2	«	»
Vendredi	16 3	6.4	17.8	7.7	»	»
Samedi	13.8	—2.3	9.3	8.6	«	5.1
Total					10 5	181.4

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1934		1933		1934	1933
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Mourmelon						
Dimanche	«	«	11.3	7 5	»	»
Lundi	1.2	—2.8	10.5	0.0	«	«
Mardi	1.2	—1.6	9.8	3 8	«	trac.
Mercredi	2.2	0.0	8.8	5.4	»	3.0
Jeudi	6.2	0.0	11.3	7 6	trac.	1.0
Vendredi	1.0	—2 0	9.5	8.0	»	0 7
Samedi	0.0	—3.0	9.8	1 0	«	4.9
Total					76.3	70.4
Dijon						
Dimanche	3.4	—6.9	16.0	3.0	«	«
Lundi	4.6	—4 7	13.1	— 8.3	«	trac.
Mardi	4.7	—4 2	12 0	3 0	«	2.3
Mercredi	—10.8	—3.7	11.0	5.0	»	2.2
Jeudi	— 1.8	—4.8	11.9	7.1	trac.	2.4
Vendredi	7.0	—2.8	9.8	8.3	«	5.4
Samedi	4.8	—5 7	5 6	4.1	«	8.0
Total					63 3	57.0
Lyon						
Dimanche	—2 5	—15.3	17.8	3.7	«	0.2
Lundi	0.1	—12.8	12.5	1.4	«	»
Mardi	1.0	12.8	14.1	3.0	«	5.8
Mercredi	—1.3	—8 1	11.3	6.3	«	4.7
Jeudi	«	«	12 6	7.4	»	3.4
Vendredi	1.6	—2.3	13 5	8.8	«	0.2
Samedi	»	»	8.7	5 5	«	3.4
Total					29.5	71 8
Marseille						
Dimanche	7.0	—6.1	18.6	4.7	»	«
Lundi	7 6	—0 2	17.5	3.6	»	«
Mardi	8.5	—5.2	14.5	2 7	»	»
Mercredi	10 0	—5.6	16.1	7 6	«	«
Jeudi	10.7	— 6.2	17.6	5.5	«	»
Vendredi	12 2	1.6	17.0	3.3	«	»
Samedi	12.4	— 0.2	10.7	6.0	»	1.1
Total					31.8	57 2
Montpellier						
Dimanche	14.3	4.9	10 0	5.1	»	«
Lundi	16 1	— 0 1	13.1	2 5	«	0.2
Mardi	16 3	—2 3	11 8	— 3.1	trac.	0.2
Mercredi	13.9	2.9	12 1	—3.1	0.3	«
Jeudi	19.3	—0.6	10 0	—1 2	«	«
Vendredi	14 0	—0 5	13.9	—3 9	«	»
Samedi	15.5	—1.9	7 5	2 9	«	«
Total					14 9	117 8
Alger						
Dimanche	18.0	8.7	»	»	»	«
Lundi	16.8	6.7	«	»	»	«
Mardi	16.0	4.0	»	»	F. B.	»
Mercredi	16.0	5 3	«	»	«	»
Jeudi	15.0	3.4	»	«	«	»
Vendredi	13 6	2.2	»	»	1.5	»
Samedi	14 2	4.3	»	»	«	«
Total					1 5	«

Observations. — Hiver. Les observations d'Alger sont retardées de huit jours.

LA SANTÉ DES VINS
par le **CONSERVATEUR JACQUEMIN**
« Citro-Tannin-Sulfureux »
Tannin à l'alcool. 2 °/₀-acide citrique,
8 à 9 °/₀-anhydride sulfureux, en vol.

Préservateur de toutes Maladies
-: et des Refermentations :-

Rend les vins brillants

CLARIFIANTS
et
Produits Œnologiques

Dérougissez
Désinfectez et Affranchissez
vos FUTAILLES
de tous mauvais goûts et germes
par le FLUOTONE
de l'Institut JACQUEMIN
Malzéville-Nancy (M.-et-M.)

ENGRAIS PLASMIN
Fluoré Complet
(Formule G. GIMEL, Ingénieur agricole)

Fumure supérieure
pour CULTURE INTENSIVE
et VIGNES

RÉSULTATS MERVEILLEUX
SUR TOUTES CULTURES

Gros rendements

Demander renseignements
gratuits, analyse et prix
à l'INSTITUT JACQUEMIN
Malzéville (M.-et-M.)

Pour vous assurer de bonnes vendanges, donnez du **NITRATE DE CHAUX** à vos vignes affaiblies par les maladies. Son action est immédiate ; mettez-en 100 grammes par pied dès la fin des pluies d'hiver. Epandez-le en couverture dans l'interligne.

Le bon blé fait le bon pain

Les plus beaux blés

s'obtiennent avec

l'AMMONITRE

GRANULÉ

entre l'arbre et l'écorce...

...la Pyrale veille ! c'est le moment de la détruire !

Le

NITROSOL

(naphtarsénites alcalins)

vous débarrassera sans peine de ces hôtes indésirables.

...Et protègera vos souches contre l'Apoplexie, le Folletage et le Court-Noué.

C'est une spécialité de la LITTORALE, Béziers.

BÉZIERS

LA LITTORALE

LES ENGRAIS DE QUALITÉ
donnant des récoltes supérieures
en QUALITÉ & QUANTITÉ sont les

ENGRAIS ORGANO-HUMIQUES TOURNISSAC

à base de « **DISSOUS ANIMAL** »

(Procédé breveté S.G.D.G., nom et marque déposés)

parce que :

les PLUS RICHES en ÉLÉMENTS ORGANIQUES et **HUMUS ACTIF** ;
les MIEUX DOSÉS et ÉQUILIBRÉS ;
les PLUS HOMOGÈNES et ASSIMILABLES, AGISSANT A TOUTES LES PÉRIODES DE LA VÉGÉTATION.

Etablissements Industriels TOURNISSAC

BÉZIERS

Fondés en 1867

Agents dans toutes les communes viticoles

RECONSTITUTION

DES

VIGNOBLES

:: Vignes Américaines ::

AUTHENTICITÉ ET SÉLECTION GARANTIES

Paul GROS & Cie

ROYAN
(Charente-Inférieure)

ALGER
(18, avenue Pasteur)

doublez vos récoltes avec les...

PLÂTRES AGRICOLES EBEC

CUITS OU CRUS

Employé pour la culture de la **vigne** et des **légumineuses,** le plâtre, stimulant merveilleux, fixe l'azote et active l'action des fumures. Le **plâtre cuit** en poudrage, préserve la vigne de la gelée et des insectes parasites.

Anciens Etablissements F. BÉCHARD

Cie méditerranéenne de produits chimiques

MONTPELLIER

Pub. R. L. Dupuy

Compagnie de SAINT-GOBAIN

Fondée en 1665 (SOCIÉTÉ ANONYME AU CAPITAL DE 310 MILLIONS) **Fondée en 1665**

Engrais Chimiques

25 Usines { Production annuelle : 1.100.000.000 de kilos
Dosages garantis - Emballages marqués et plombés

Superphosphates de Chaux -- Engrais composés

Engrais composés spéciaux

BOUILLIE CUPRIQUE DE SAINT-GOBAIN

Nitrates, Sels de Potasse et autres Matières premières

Acide Sulfurique pour la destruction des mauvaises herbes par la méthode Rabaté

Adresser les ordres et demandes de renseignements :

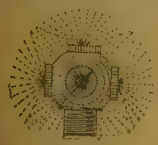
à la Direction Générale des Affaires Commerciales
des Produits Chimiques de la Cie de Saint-Gobain

1, Place des Saussaies, à PARIS (VIII^e^)

ou aux Agents de la Compagnie dans toutes les villes de France

EMPLOYEZ
contre le Mildiou, l'Eudémis
— et les autres insectes —
FLUOSILICATE DE BARYUM
FLUOSILICATE DE SOUDE
fabriqués par :
Neederlandsche coopérative superfosfaatfabrick
HOLLANDE Vlaardingen
Seul représentant pour la France et les Colonies
Léon FREYMANN. 96, rue Lafayette
PARIS (10^e^)

POUR VAINCRE LE **MILDIOU,** Cochylis et Eudémis



Sulfatez grappes et dessous des feuilles avec le
JET SPHÉRIQUE
du Professeur-Directeur
Arthur CADORET
(Brevet A. MORINEAU)

ACCESSOIRE INDISPENSABLE
s'adapte sur tous les pulvérisateurs
« Jet sphérique », **12 fr. 50,** franco poste
Tamiseur « Préjet », **5 fr. 50,** —

Direction générale de la Vente :
A. MORINEAU, Ing^r^, **45** *bis,* **r. du Sahel, Paris-12^e^**

Traitez vos vignes l'Hiver à
l'IVERNOL

Le traitement à l'IVERNOL nettoie et régénère le cep.

Une seule application sur les souches, en Février, est souveraine contre la pyrale, et **détruit** un grand nombre de larves de cochylis et d'eudémis.

Les plaies de taille sont cicatrisées, mieux que par le sulfate de fer. Les germes de maladie sont détruits.

100 fois plus efficace que le grattage et l'ébouillantage - Le traitement à l'IVERNOL remplace le premier sulfatage.

Société "LE FLY-TOX"
22, r. de Marignan - Paris (8^e^)

L'Agenda Agricole & Viticole

VERMOREL

1934 -- mis à jour -- est paru.....

Hâtez-vous de le demander.

A titre de prime, le *Progrès Agricole* offre à ses lecteurs, cet Agenda au prix de faveur de 4 fr. (au lieu de 6 fr. 50).

Adresser le montant avec la bande du journal

CHEMIN DE FER P.-L.-M.

La route d'hiver des Alpes en autocar P.-L.-M.

N'oubliez pas que pour votre agrément les autocars P.-L.-M. sillonnent chaque jour la route des Alpes dans un cadre d'horizons grandioses sans cesse renouvelés.

Comme si vous disposiez personnellement d'une voiture puissante et luxueuse, vous vous arrêtez dans des sites privilégiés, à des étapes reposantes qui vous offrent facilités de ravitaillement, commodités de toutes sortes.

Vous n'avez pas à vous préoccuper du parcours. Vous en laissez le soin à des conducteurs familiarisés depuis longtemps avec le profil de la route. Ainsi vous arrivez reposé au terme de votre randonnée après avoir bien joui du voyage.

Deux services quotidiens relient toute l'année Nice et Grenoble : l'un passe par Monostier-de-Clermont, le col de la Croix-Haute, Digne, Entrevaux, l'autre par Laffrey, La Mure, Gap, Digne, Grasse, Juan-les-Pins, Antibes,

* * *

Pour diminuer vos dépenses, utilisez les colis agricoles

Voulez-vous recevoir fruits et légumes, viandes et poissons dans leur état de fraîcheur et saveur premières, tout en réalisant une économie ?

Utilisez le tarif des colis agricoles.

Par envois de 20, 30 ou 40 kg., vous pourrez faire venir rapidement des régions de production les denrées nécessaires à l'alimentation familiale.

La livraison à domicile est faite gratuitement dans les localités pourvues d'un service de factage.

SOCIÉTÉ DE PRODUITS CHIMIQUES

Industriels et Viticoles

Société anonyme au capital de 3.900.000 francs

Usine à BEAUCAIRE (Gard)

Siège social : 47, Boulevard St-Michel - PARIS (V^e^
R. du C. Paris N° 45.079.

Produits "SPIC"

Traitements d'Hiver de la Vigne

CONTRE APOPLEXIE (MALADIE DE L'ESCA), PYRALE
CONTRE LA FUMAGINE

Pyralumnol

Le seul produit à base de sels arsenico-aluminiques ;
Le seul produit à efficacité prolongée à action durable.

Notices et Renseignements sur demande

ENGRAIS VITAM

Le seul assurant une NOURRITURE RATIONNELLE et INTENSIVE de la plante, à base de produits FERTILISANTS DE PREMIERE VALEUR et D'AGENTS CATALYSEURS.

Notice et Renseignements sur demande

S'adresser aux agents locaux ou directement à Beaucaire (Gard), ou à M. P. BALLARD Directeur Technique de la S. P. C. I. V., 7, rue Collot, Montpellier.

Les Hybrides × Viniferas

Créations Récentes

de haute résistance aux maladies

de Bertille Seyve-Villard

Hybrideur

à SAINT-VALLIER (Drôme)

Collection complète des meilleurs hybrides anciens et nouveaux SEIBEL, COUDERC, etc...
Boutures et Racinés disponibles — Catalogue adressé franco sur demande

Venir visiter du 1er au 20 Septembre

VIGNES AMÉRICAINES

Plants greffés, Plants racinés, Boutures

Hyacinthe RAYMOND Fils, Carpentras (Vaucluse)

Analyse gratuite des terrains **Prix modérés.**

EXPORTATION

LA VIGNE NOUVELLE

par les Hybrides producteurs directs

Un pied de 6905

le roi des hybrides noirs, 2me feuille de greffe en place, sur pied d'un an.

Viticulteurs, Propriétaires!

plantez le Roi des Hybrides

SEIBEL 6905

DISPONIBLES très beaux greffés, racinés et boutures de ce merveilleux cépage, ainsi que d'autres très intéressants tels que :

4643-5437-5455-5487-6186-6740-8216-8218-7053 8357-845-8916-11803 ; *en blanc :* 4986-5409–6468-6980-10, 173. etc.

Authenticité garantie

Demandez Renseignements et Prix-courant franco à :

M. JEAN MALOD
Viticulteur-Pépiniériste

Route de Marseille,
à MONTÉLIMAR (Drôme).

Pépinières soumises au contrôle de l'État.

(Téléphone : 2-57)
Télégr. MALAVIGNE-MONTÉLIMAR

PRODUITS fabrication **G.MOUSCADET** française COLLOÏDAUX

VITICULTEURS...

n'achetez pas des
produits colloïdaux quelconques
ne les utilisez pas
d'une façon quelconque

LES PRODUITS COLLOÏDAUX G. MOUSCADET

sont les premiers produits colloïdaux étudiés et préparés suivant une technique uniforme. Ils constituent une série complète, homogène, de produits pouvant se mélanger entre eux sans réaction nuisible et rendent ainsi possible le traitement polyvalent qui permet

d' **IMPORTANTES ÉCONOMIES** avec
le **MAXIMUM** d'**EFFICACITÉ**

DEMANDEZ NOTICES, PRIX ET MODES D'EMPLOI

SOUFRE COLLOIDAL MOUSCADET	dosé à	500 gr. soufre pur par litre
CUIVRE COLLOIDAL MOUSCADET	dosé à	150 gr. cuivre metal par litre
COMPLEXE COLLOIDAL MOUSCADET SOUFRE-CUIVRE	dosé à	250 gr. soufre pur / 75 gr. cuivr. mét. } par litre
BOUILLIE COLLOIDALE MOUSCADET CUPRO-ARSENICALE	dosé à	100 gr. anhy. ars. / 100 gr. cuivr. mét. } par litre

Téléph. Turbigo 63.00 — 63.01 — CP. Paris 6484

G. MOUSCADET
☼, ☿, (O ☿), (♀ D), (C ✠)
2, rue du Marché-des Blancs-Manteaux, 2
PARIS (IV)
USINES ET LABORATOIRES :
PARIS, CLICHY, BOURG-SAINT-MAURICE

Adress. Télég. *Mouscadet 82 Paris* — *RC. Seine 121280*

Agent général : Pour le Gard, l'Hérault, l'Aude, le Tarn et les Pyrénées-Orientales :
Les Fils d'Erasme Simonnot, Louis SIMONNOT, successeur
8, rue des Postes, SETE (Hérault)

Concessionnaire pour l'Afrique du Nord : **Auguste GIRARD, 1, rue de Mulhouse - ALGER**

POUR

VAINCRE LE DORYPHORE
TRAITER LES ARBRES FRUITIERS
SAUVER LES VIGNES
LUTTER CONTRE LES ENNEMIS DES CULTURES

il faut des appareils simples, robustes durables et capables de traitements energiques

M. HERTZOG

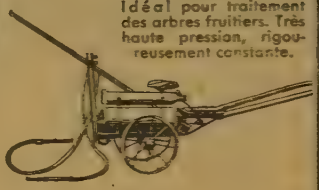
INGENIEUR A.& M.

ET Cie

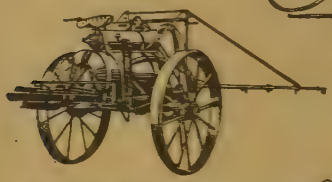
JONZAC

CHARENTE INFERIEURE

Marjos. Très gros rendement. Selon les cas, traite de 2 à 5 rangs à la fois.



Fruijoli. Idéal pour traitement des arbres fruitiers. Très haute pression, rigoureusement constante.



Prairial. Tous les modèles pour lutte contre le Doryphore, les mauvaises herbes, etc.

Pieuvre. Spécialement conçue pour lutte ultra-rapide et d'efficacité certaine contre le Doryphore.

Pieuvre. Tubulures appropriées à chaque genre de plantation. Se fait pour arbres fruitiers.

Eymbé. La soufreuse la mieux conçue, la plus puissante pour vignes et cultures à plat.

ont prouvé que dans tous les cas ils ont une solution nettement appropriée au problème posé, et non un pis aller ou une solution passe partout ne donnant que des résultats désastreux.

Fluatation des CUVES en CIMENT pour les Vendanges et les Vins

ALCOOLS, HUILES, CIDRES, BIERES

L'affranchissement des cuves en ciment par la fluatation peut être fait par le premier venu et représente une dépense de fluate insignifiante par mètre carré. — La fluatation donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées ; le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer. En outre, l'action spéciale des fluates qui prévient les fermentations parasitaires dans les pores des parois assure la conservation des vins pendant et après la fermentation.

SUPPRESSION DU VERRAGE Nombreuses Références

J. TEISSET-KESSLER -- Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme)

Nouvelle Décavaillonneuse " D. M. "

PÉNÉTRATION GARANTIE dans tous les TERRAINS

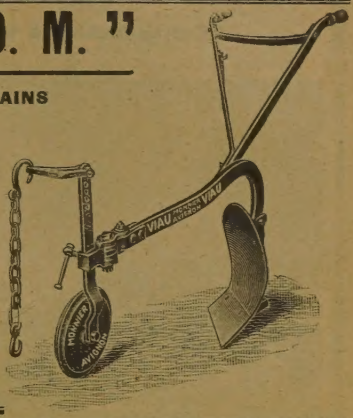
CONDUITE SANS FATIGUE

TYPE DMB = pour VIGNES sur Fils de Fer = 32 kilos
— DMH = — — en Gobelet = 34 kilos

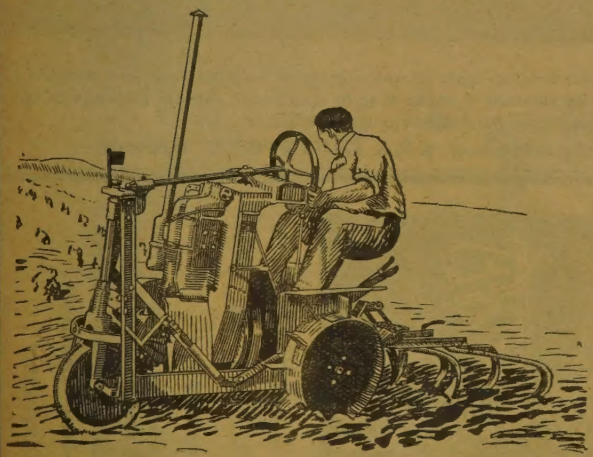
Peuvent être livrées : A DROITE ou à GAUCHE
avec ou sans PROTECTEUR

GARANTIE. — Toute charrue ne donnant pas satisfaction aux essais, sera reprise.

HARNAIS VIGNERONS CM



Ancienne Maison VIAU fondée en 1852
Charles MONNIER, Ingr-Conseil A-M - **AVIGNON**



Travailler vite

à peu de frais...

dans vignes
à 1 m. 25, 1 m. 50, 1 m. 75
s'obtient
en toute satisfaction

avec

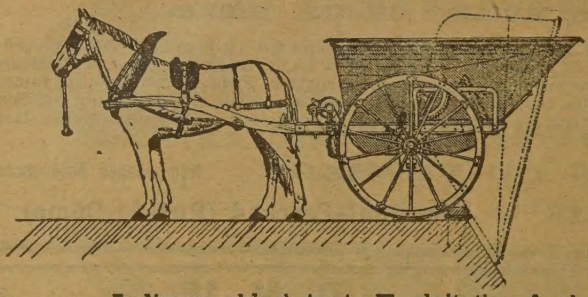
le tracteur PECH

5 CV ou 8 CV

Demander notices, démonstrations, prix à :

G. JOULIA, Constructeur — 6, Avenue Anatole-France -- **NARBONNE**
Téléphone 605

Viticulteurs,



Ne passez pas vos commandes pour baquets à sulfater et pastières à vendanges sans consulter la Maison

F. ROBERT

INGÉNIEUR-CONSTRUCTEUR

12, rue Elie-de-Beaumont

ALGER

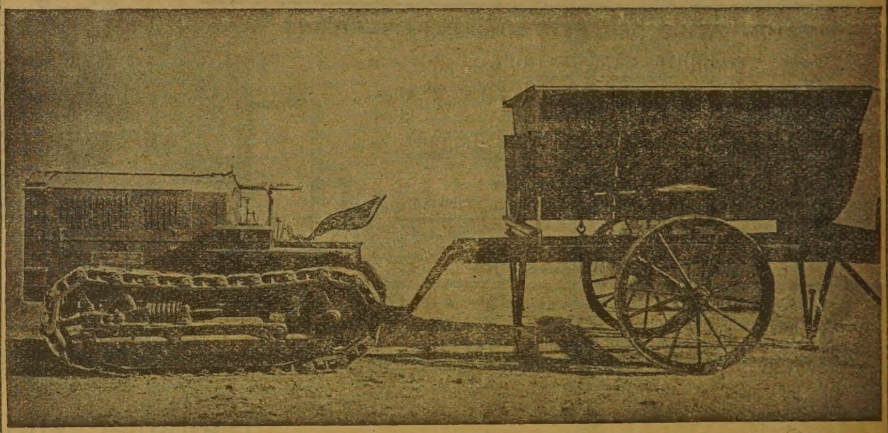
Tombereau métallique

à basculement mécanique

sans choc à relevage automatique

Inusable et Indestructible

Indispensable à toute Exploitation Agricole et Viticole



Remorque à benne basculant sur les côtes pour tracteurs de toutes marques Système F.ROBERT. Se fait en 2000, 3000 et 4000 litres. En enlevant la benne et en la remplaçant par un platelage en bois, on a une remorque pour tous usages. — *Pour tous renseignements, s'adresser à :*

M. SIGALA, représentant, à LA LIVINIÈRE (Hérault)

Maximum de Rendement
Minimum de Frais

C'est votre Intérêt !

Traitement spécial pour chaque cas particulier Plusieurs milliers d'hectares traités chaque année avec succès

Pour tous Renseignements techniques sur le

Pyralt age-Néo-Cultural

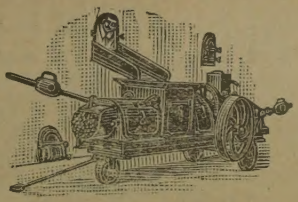
s'adresser aux Etablissements

DOCOR-GRAZAILLE, à Carcassonne

PERA FRERES

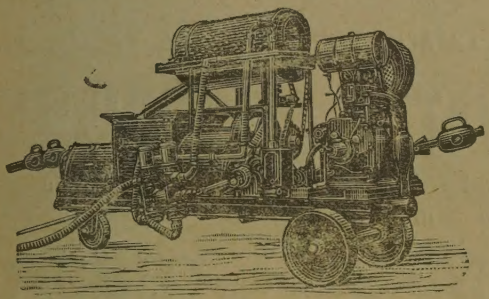
FLORENSAC (Hérault)

FRANCE

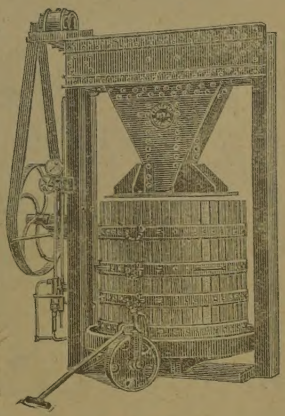


Déposée France et Etranger

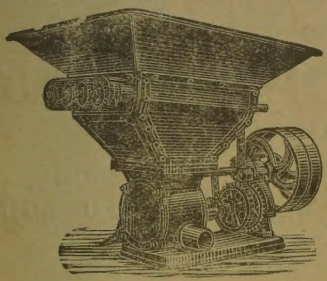
Matériel Vinicole moderne



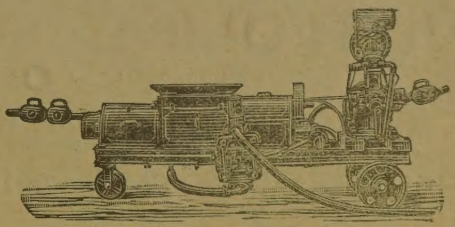
Moto-Presse avec Pompe et Débourbeur



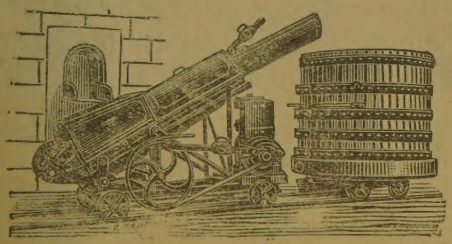
Presses Hydrauliques en acier Hydrauliques TRIPLEX à Grande Surface



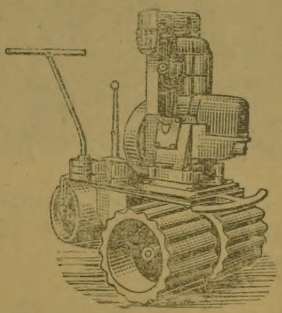
Foulois-Pompes avec prise de moûts sous les rouleaux



Moto-Presse avec Pompe



Compresseur-Elévateur de marc ouvé supprimant le repassage des marcs à la presse hydraulique



Tasseur de marcs en silos

USINES SCHLŒSING Frères & Cie

175, rue Paradis — MARSEILLE

MAISON FONDÉE EN 1846. — SOCIÉTÉ ANONYME PAR ACTIONS. — CAPITAL : 5.100.000 FR

Usines à MARSEILLE — SEPTÈMES — ARLES — BORDEAUX-BASSENS —

Téléphone 2 lignes : *Dragon* 6-87 et *Dragon* 8-74. — Adresse télégraphique : SCHLOMIQUE MARSEILLE

Plusieurs fois : GRANDS PRIX, HORS CONCOURS, MEMBRE DES JURYS, etc.

Fournisseur de nombreux Gouvernements étrangers, Stations officielles, Sociétés coloniales, tropicales, etc.

ENGRAIS

pour toutes Cultures
pour tous les sols

*Spécialité d'*ENGRAIS COMPLETS *à hauts rendements*

MICROPHOSPHATE, MICROPOTASSIQUES MICROMARC

remplaçant avantageusement les *scories* en sols pauvres en chaux riches en humus, ou humides

Soufre GLORIA-SCHLŒSING

pour le sulfitage des moûts, le mûtage, la désinfection des vases vinaires
Ce soufre a détrôné a peu près partout les mèches soufrées

VITRIOLINE SCHLŒSING

souveraine contre la **CARIE** des céréales

CARBOSERUM (huile anthracénique stable)
POLYSULFOR
} très efficaces contre **PUCERONS, COCHENILLES, FUMAGINE, MONILIA**, etc...

PYRALION

radical en traitement d'hiver contre l'ESCA, la PYRALE et contre les nombreuses Cochylis et Eudémis hivernant sur les ceps

Les traitements arsenicaux d'été s'étant montrés insuffisants dans plusieurs régions, il importe, cette année, d'apporter une attention particulière aux traitements d'hiver.

Notices & Renseignements envoyés franco sur demande

Le Gérant : G. FOURNERA. Montpellier. — Imprimerie Charles DÉHAN.